



UROCZYSTA KOLACJA



Bufet Menu



W CENIE OFERUJEMY:

- Napoje niegazowane: woda, wybór soków, kawa oraz herbata,
- Koszt Sali oraz obsługi,
- Świece, białe pokrowce na krzesła,
- Parking dla wszystkich Gości.

KOSZTY DODATKOWE:

- Dekoracje kwiatowe – koszt do uzgodnienia,
- Zespół lub DJ – koszt do uzgodnienia,
- Korkowe – 20zł netto / butelka,
- Tort 100g – od 15zł netto / osoba.

Do podanych cen menu należy doliczyć podatek VAT w wysokości 8%





MENU I – 100zł netto/os.

PRZYSTAWKI

Wybór mięs pieczonych w polskim stylu: karkówka w majeranku, rolada z boczku w ziołach, rolady wieprzowe z morelą i suszoną śliwką, pasztet domowej produkcji z dodatkiem musu chrzanowego i marynowanych warzyw

Rolada z kurczaka faszerowana brzoskwinią pod warzywną galaretką podana z sosem żurawinowym

Róże z szynki szprycowane serkiem mascarpone i chrzanem na rukoli

Trio śledziowe: w oleju, po kaszubsku z suszoną śliwką, w śmietanie z jabłuszkiem
Świeże bułeczki, pieczywo mieszane, masełko

SAŁATKI

Sałatka z curry z kurczakiem

Sałata grecka

Sałaty mieszane z parmezanem pomidorkami koktajlowymi i sosem winegret

BUFET GORĄCY

Krem z pomidora z nutką świeżej bazylii i groszkiem ptysiowym

Medaliony wieprzowe w sosie z grzybów leśnych

Pieczone udka kurczaka w sosie sweet chili

Roladki z soli w sosie śmietanowo -cytrynowym

Ryż biały podsmażany z cukinią i szalotką

Łódeczki ziemniaczane opiekane z rozmarynem

Bukiet warzyw sezonowych z masełkiem i złocistą bułeczką

SŁODKI FINAŁ

Patera sezonowych owoców filetowanych

Wybór ciast domowych : szarlotka z kruszonką, sernik z brzoskwinią, fantazja

Do podanych cen menu należy doliczyć podatek VAT w wysokości 8%





MENU II – 110zł netto/os.

PRZYSTAWKI

Wybór mięs pieczonych w polskim stylu: karkówka w majeranku, rolada z boczku w ziołach, rolady wieprzowe z brzoskwinia i morelą, pasztet domowej produkcji z dodatkiem musu chrzanowego i marynowanych warzyw
Szynka wędzona podana z melonem Qauntalupa i owocami południowymi
Pstrąg dekorowany jarzynowym auszpikiem podany z sosem tatarskim
Śledź w śmietanie z jabłuszkami
Półgęsek na sałatach mieszanych z sosem malinowym
Świeże bułeczki, pieczywo mieszane, maselko

SAŁATKI

Sałata lodowa z chipsami bekonowymi, grzankami i pomidorkami cherry z sosem winegret
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka nicejska z tuńczykiem

BUFET GORĄCY

Krem z brokuł z prażonymi płatkami migdałowymi
Piccata z indyka w sosie pomidorowo-bazyliowym
Mini sznyceł wieprzowy w jajku i złocistej panierce
Pieczony filec sandacz w białym winie na sosie śmie
Ziemniaczki rosti ze świeżym tymiankiem
Ryż podsmażany z curry i rodzynkami
Warzywa sezonowe gotowane na parze z maselkiem

SŁODKI FINAŁ

Patera świeżych owoców filetowanych
Babeczki z bitą śmietaną i owocami, sernik krakowski, szarlotka z kruszonką

Do podanych cen menu należy doliczyć podatek VAT w wysokości 8%





MENU III – 120zł netto/os.

PRZYSTAWKI

Wybór mięs pieczonych w polskim stylu: karkówka w majeranku, rolada z boczku w ziołach, rolady wieprzowe z morelą i suszoną śliwką z dodatkiem musu chrzanowego i marynowanych warzyw
Paszтет wieprzowo-drobiowy własnej produkcji podany z sosem camberlandt
Galantyna z kurczaka w cytrynowej galarecie z owocami
Roladki z łososia z serkiem mascarpone podane na rukoli
Deska serów pleśniowych podana z winogronami
Świeże bułeczki, pieczywo mieszane, masło

SAŁATKI

Sałatka z curry z kurczakiem i brzoskwinia
Caprese z mozzarellą i świeżą bazylią z octem balsamicznym
Sałatka orientalna: makaron sojowy grzyby, m. papryka, bekon
Sałatka z pieczonych buraczków z serem ricotta i owocami granatu

BUFET GORĄCY

Cappuccino z pieczarek z groszkiem ptysiowym
Barszczyk czerwony z pasztecikiem
Filet z łososia zapieczony w ziołach z sosem z białego wina
Luzowane udka kaczki na prażonych jabłkach z majerankiem w sosie z malin
Ragout z wieprzowiny z grzybami leśnymi
Ziemniaczki Rosti
Ryż biały podsmażany z cebulką i cukinią
Marchewka baby polane masłem i posypane prażonym sezamem
Kalafior pod beszamelem

SŁODKI FINAŁ

Sezonowe warzywa filetowane
Mini tarty owocowe
Sernik domowy
Ciasto rafaello
Szarlotka z polewą toffi

Do podanych cen menu należy doliczyć podatek VAT w wysokości 8%





MENU IV – 140zł netto/os.

PRZYSTAWKI

Wybór mięs pieczonych w polskim stylu: karkówka w majeranku, rolada z boczku w ziołach, rolady wieprzowe z morelą i suszoną śliwką, pasztet własnej produkcji – z dodatkami musu chrzanowego i warzyw marynowanych

Półgęsek podany na rukoli z malinowym sosem winegret posypany wiórkami parmezanu

Wędzony łosoś z limonką i sosem kawiorowym podany na razowcu

Vitello Tonato-plastry indyka podane z sosem śmietanowym i kaparami

Rolada z kurczaka faszerowana migdałami i rodzynkami z konfiturą z żurawiny

Tatar ze śledzia bałtyckiego podany w łódkach cykorii

Świeże bułeczki, pieczywo mieszane, masełko

SAŁATKI

Sałatka jarzynowa w połówkach pomidorów

Sałata z pieczonych buraczków sera koziego i owoców granata

Mix sałat z pomidorkami cherry i grillowanym kurczakiem i sosem tysiąca wysp

Caprese z mozzarelli pomidora i świeżej bazylii polane sosem balsamico

BUFET GORĄCY

Zupa krem z dyni ze świeżym imbirzem i prażonymi pestkami

Barszczyk czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Sandacz zapiekany z borowikami na bukiecie warzyw pod beszamelem

Polędwiczka wieprzowa faszerowana pomidorami suszonymi w sosie z kolorowego pieprzu

Makaron tagliatelle ze szpinakiem niebieskim serem Lazurowy i pestkami słonecznika

Soczysta pierś kurczaka zapieczona w boczku polana z sosem z żurawiny

Ziemniaki gratin z rozmarynem

Ryż biały z pomidorami i świeżą bazylią posypany serem Grana-Panado

Bukiet warzyw gotowanych na parze z masełkiem i złocistą bułeczką

Warzywa grillowane w ziołowej marynacie

SŁODKI FINAŁ

Patery filetowanych świeżych owoców i świeżej mięty

Sernik domowy

Szarlotka staropolska

Mus czekoladowy z bitą śmietaną

Wybór ciasteczek tortowych

Do podanych cen menu należy doliczyć podatek VAT w wysokości 8%

