

# KOLACJA UROCZYSTA

## MENU I – 100 zł netto

### PRZYSTAWKI

- Deska mięs po staropolsku: karkówka w ziołach, rolada z boczku w ziołach z marynowanymi warzywami, schab ze śliwką, paszтет domowy z sosem chrzanowym i żurawiną
- Carpaccio z buraka podane z rukolą oraz kozim serem
- Roladki z grillowanej cukinii z nadzieniem kremowo-ziołowym
- Sałatka z rukoli, gruszki, słonecznika i suszonych pomidorów
- Liście sałat z kurczakiem i świeżymi warzywami oraz dressingiem balsamicznym
- Wybór domowych marynat
- Pieczywo, masło

### DANIA GORĄCE

- Krem marchewkowy z nutą imbiru i chilli
- Bulion wołowo-drobiowy z domowym makaronem
- Filet dorady w chrupiącym panko
- Grillowana pierś z kurczaka z salsą pomidorową
- Południczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
- Ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem
- Kasza kuskus z warzywami grillowanymi
- Warzywa na maśle z prażonymi pestkami dyni

### BUFET SŁODKI

- Filetowane sezonowe owoce
- Wybór ciast domowych



# KOLACJA UROCZYSTA

## MENU II – 130 zł netto

### PRZYSTAWKI

- Deska mięs po staropolsku: pierś z indyka z morelą, schab faszerowany musem chrzanowym, domowy pasztet z sosem camembert oraz piklami
- Rolada z kurczaka w sezamie podana na sałacie rzymskiej
- Trio śledziowe: śledź w śmietanie z jabłkiem, po kaszubsku oraz po tatarsku
- Deska serów zagrodowych z winogronami
- Marynowane plastry bakłażana z salsą pomidorową
- Roladki z łososia z serkiem mascarpone na rukoli
- Sałata ze świeżego szpinaku z serem pleśniowym, pomidorkami koktajlowymi, pestkami słonecznika z dresingiem balsamicznym
- Pierś kurczaka z awokado, pomidorkami koktajlowymi, orzechami włoskimi na sałatach w dressingu miodowo cytrynowym
- Sałatka grecka z kremowym dresingiem winegret
- Wybór domowych marynat
- Pieczywo, masło

### DANIA GORĄCE

- Aromatyczny krem z grzybów leśnych z grzankami ziołowymi
- Zupa tajska z kurczakiem
- Łosoś pieczony ze świeżymi ziołami w sosie miodowo-musztardowym
- Piccata z kurczaka w pesto bazyliowym faszerowana serem mozzarella
- Eskalopki wieprzowe okraszone chrupiącym bekonem w sosie żubrówkowym
- Gnocchi z grzybami aromatyzowane oliwą truflową
- Gratin ziemniaczane
- Brokuły z prażonymi pestkami dyni
- Warzywa grillowane

### BUFET SŁODKI

- Filetowane sezonowe owoce
- Wybór ciast domowych
- Mus owocowy



# KOLACJA UROCZYSTA

## MENU III – 150 zł netto

### PRZYSTAWKI

- Plastry pieczonego rostbefu z suszonymi pomidorami i parmezanem
- Półgęsek z kaczki marynowanej w ziołach z sosem żurawinowym
- Śledź pod pierzynką: po żydowsku, w oleju lnianym, w śmietanie
- Tatar z wędzonego łososa na musie awokado z limonką
- Vitello tonnato w kremowym sosie z kaparami
- Melon z szynką dojrzewającą
- Deska serów pleśniowych z orzechami i figą
- Sałata nicejska
- Pierś kurczaka z awokado, pomidorkami koktajlowymi, orzechami włoskimi na sałatach w dressingu winegret
- Grillowane warzywa z kozim serem
- Wybór domowych marynat
- Pieczywo, masło

### DANIA GORĄCE

- Ramen wołowy z makaronem ryżowym i tajskimi warzywami
- Krem z kiszzonego ogórka
- Filet z sandacza w kremowym sosie porowym
- Kaczka z jabłkiem w sosie wiśniowym
- Żeberko pieczone z kością podane na sosie miodowo-musztardowym
- Tagliatelle z sosem kurkowym i pomidorami suszonymi
- Purée z zielonego groszku/Risotto kremowe z pietruszką
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Modra kapusta
- Fasolka szparagowa podana z bułką i masłem

### BUFET SŁODKI

- Filetowane sezonowe owoce
- Wybór ciast domowych
- Mus z białej czekolady
- Tartinki owocowe



## W CENIE OFERUJEMY

- Koszt sali oraz obsługi
- Świece
- Parking dla wszystkich Gości
- Wodę w karafkach z cytryną

## KOSZTY DODATKOWE

- Dekoracje kwiatowe – koszt do uzgodnienia
- Zespół lub DJ – koszt do uzgodnienia
- Korkowe – 30 zł netto/osoba
- Przedłużenie kolacji – 20 % ceny menu/godzina/osoba
- 4 godzinny pakiet napojów: kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, soki owocowe – koszt 25 zł netto za osobę

