



# MENU

cena: 250 zł/os



Zamawiający: .....

Data: .....

Godzina: .....

Liczba osób: .....

**DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 5% OD  
OSTATECZNEJ KWOTY RACHUNKU**

## ZUPY

1 pozycja do wyboru

- Domowy rosół / makaron / pietruszka / marchew
- Consomme wołowo - drobiowe z młodą włoszczyzną i pierożkiem z wołowiną
- Krem z buraka / kozi ser / maliny
- Krem grzybowy / rozmaryn / orzechy
- Krem z pieczonych warzyw białych / pestki dyni / szczypiorek / oliwa

## DANIA MIĘSNE

do wyboru: 5 mięs, 1 ryba, 1 vege, 2,5 k/os

- Udko z kaczki konfitowane
- Pierś z kaczki / maliny
- Schab z kością
- Poliki wołowe + 15 zł/os
- Żebra wołowe + 15 zł/os
- Polędwiczka wieprzowa / sos kurkowy
- Pieczeń z karczku
- Pieczeń z dzika w sosie + 20 zł/os
- Pieczeń z sarny w sosie + 20 zł/os
- Rolada z indyka ze szpinakiem
- Roladka wieprzowa / suszone pomidory / sos śmietanowy
- Rolada z kaczki
- Sandacz / sos kurkowy
- Łosoś / szpinak / śmietana
- Dorsz / sos śmietanowy / sałatka wiosenna
- Risotto / mleko kokosowe / palona dynia / zielony groszek / chilli
- Panierowany boczniak / sos koperkowy

## DODATKI SKROBIOWE

3 do wyboru

- Ziemniaki
- Frytki
- Pyzy
- Kremowy ryż
- Kluski śląskie

## WARZYWA

3 do wyboru

- Surówki
- Kapusta zasmażana
- Marchewka baby / sos maślano-pomarańczowy
- Cząstki z buraczka karmelizowane
- Warzywa gotowane soute brokuł / kalafior



## DESER

1 do wyboru

- Mus z ciemnej czekolady / owoce
- Beza / mascarpone / marakuja / limonka / miód
- Panna Cotta / białą czeko / malina / kruszonka



## ZIMNE ZAKĄSKI

6 do wyboru, dodatkowa pozycja + 15 zł/os

- Tatar
- Tatar z łososia + 10 zł/os
- Carpaccio
- Croissant / kurczak / rukola / konfitura z cebuli
- Burgerki - Maślana bułka / wołowina / pikle / dip
- Tortilla/ kurczak / sałata  
Tortilla / łosoś / sałata
- Kaszanka / pieczone jabłko / cynamon
- Rolada z polędwiczki wieprzowej / borowiki
- Tymbaliki wieprzowe
- Szynka / chrzan
- Wędliny włoskie / wędliny własnego wyrobu / sery / warzywa marynowane
- Łosoś / sałata / sos jogurtowy

sałatki 3 do wyboru

- Brokuł / feta / jajko / migdały / sos czosnkowo-jogurtowy
- Gruszka / ser pleśniowy / orzechy / rukola / vinegret
- Makaron / tuńczyk / prażone ziarna / dresing cezar
- Cezar: sałata rzymska / kurczak / boczek / pomidorki koktajlowe / ser / sos

Pieczyno, masło - już uwzględnione

## KOLACJA 1

1 do wyboru

- Żurek / biała kiełbasa / ziemniak pieczony / jajko
- Barszcz czerwony / pasztecik z mięsem
- Strogonov wołowy / Kluski szczypiorkowe

## KOLACJA 2

+ 35 zł/os 4 do wyboru, 1,5 k. mięsa / os.

- Żebra wieprzowe z frytkami
- Gulasz / kasza pęczak
- Polędwiczka wieprzowa na risotto grzybowym
- Golonka po bawarsku
- Pieczone ziemniaki
- Bigos staropolski



## **ATRAKCJE KULINARNE : ( DODATKOWO PŁATNE)**

### **od 29 zł/os**

- Musztardowy schab z kości

### **od 35 zł/os**

- Udziec wieprzowy z pieca od 30 os, dodatki + 100 zł
- Żebra pieczone w BBQ minimum 10 os.
- Porchetta rolowany boczek, mortadela, orzechy, wątróbka, oliwki, kapary, chrupiąca skórka), minimum 10 osób

### **od 45 zł/os**

- Łosoś pieczony w całości
- Jesiotr\* pieczony na grapefruitach  
\* ryba dostępna tylko przy wcześniejszym zamówieniu (ok 3 tyg przed uroczystością)
- Pokaz Carbonara: ser Grana Padano / makaron z guanciale

## **DODATKI 2 WYBORU**

- ziemniaki pieczone
- ryż po tajlandzku
- pyzy ziemniaczane z mięsem
- pierogi z kapustą i grzybami
- kasza po staropolsku z grzybami leśnymi
- kapusta maślana z grzybami
- kapusta z grochem

## **STOŁY TEMATYCZNE**

Każdy ze stołów tematycznych jest wyceniany przez nas dla Państwa indywidualnie - jego wielkość jest dostosowywana do ilości Gości lub Państwa życzenia.

- Stół wiejski

(swojskie kielbasy, szynki i wędliny, sery żółte, pleśniowe - możliwość stworzenia tortu z serów, smalec, chleb swojski)

- Stół owocowy
- Słodki stół
- Fontanna czekoladowa duża
- Owoce do fontanny czekoladowej

# MENU ALKOHOLI, NAPOI

---



## WÓDKA | 0,5l

Ostoya | 90 zł

Baczewski | 80zł

Stumbras Classic | 90 zł

Finlandia | 80 zł

Bohema | 80zł

Belvedere 0,7 | 160zł

Ciroc 0,7 | 150zł

## WHISKY | 0,7l

Jack Daniel's | 120 zł

Tullamore (Irlandia) | 120 zł

Ballantine's (Szkocja) | 100 zł

Chivas Regal 12YO (Szkocja) | 200 zł

Glenfiddich 18 0,5 | 300zł

Johnnie Walker Blonde 0,7 | 250zł

Johnnie Walker Blue Label 0,7 | 850zł

Macallan 12YO 0,7 | 450zł

Sexton 0,7 | 180zł

W naszej ofercie posiadamy też inne alkohole oraz jesteśmy w stanie na życzenie klienta wprowadzić inny alkohol z indywidualną wyceną

## CENNIK SOKÓW I NAPOI

napoje / soki płatne wg zużycia

Pepsi / 7up / Fanta 0,85 l - 10 zł/szt

Sok pomarańczowy / jabłkowy 1l - 8 zł/szt

**Owoce 1 punkt w stole - od 100 zł**

**Suchy lód - od 100 zł**

## W CENIE

bufet z kawą i herbatą

woda z cytryną i miętą

# COCTAILS

---



Stwórzmy razem kartę drinków alkoholowych i bezalkoholowych. Do Państwa dyspozycji jest nasz bar oraz doświadczeni barmani. Koszt barmana to 1000 zł ( 10 h max do 2:00) plus koszty drinków wg poniższego cennika.

APEROL SPRITZ / 0% 28 PLN

aperol / woda gazowana / prosecco

GIN BASIL KIWI SMASH 28 PLN

gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / bazylią

HUGO / 0% 28 PLN

syrop z kwiatów czarnego bzu /  
limonka / prosecco / mięta / woda gazowana

MOJITO / 0% 28 PLN

jasny rum / limonka / mięta / woda gazowana

MARTINI FIERO 25 PLN

martini fiero/tonik/aperol/woda gazowana

MARTINI BIANCO 25 PLN

martini bianco/tonik/sok z limonki / woda gazowana

PORNSTAR MARTINI / 0% 31 PLN

wódka czysta / syrop waniliowy / puree marakuja /  
cytryna / prosecco

NEGRONI 28 PLN

gin / martini fiero / Campari / prosecco

MAI THAI 30 PLN

rum biały / rum ciemny / likier Curacao Orange /  
likier migdałowy / sok z limonki

RASPBERRY MARGARIRA 26 PLN

stequilla silver / cointreau / sok z limonki / maliny

