

Propozycja menu

120,00 zł od osoby

I Danie gorące – Zupa (jedna do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem i świeżo siekaną natką pietruszki
- Krem ze świeżych pomidorów z groszkiem ptysiowym i łyżką słodkiej śmietany
- Flaki tradycyjne
- Grzybowa ze świeżych leśnych grzybów ze szpeclami
- Cebulowa na winie z grzanką
-

II Danie gorące – Główne danie obiadowe (jedno do wyboru)

- Kotlet schabowy tradycyjny z pieczarkami
- Ziemniaki puree ze świeżym koprem
- Buraczki zasmażane

- Pierś indyka podana na żurawinie
- Włoskie kluseczki gnocchi
- Brokuły parowane na musie brzoskwiniowym

- Schab środkowy po staropolsku na sosie z suszonych owoców polskich
- Ziemniaki opiekane
- Miodowa marchewka

- Pierś kurczaka po cygańsku
- Ryż smakowy
- Surówka z białej kapusty

- Faszerowane i pieczone udko z kurczaka w sosie własnym
- Kopytka
- Szpinak zasmażany

- Roladka ze schabu środkowego z farszem z mięsa drobiowego w sosie śmietanowym
- Kluski śląskie
- Słodko – winne buraczki

- Polędwiczkę wieprzową z sosem grzybowym
- Ziemniaki puree
- Buraczki zasmażane

Dla dzieci II danie gorące – główne danie obiadowe

- Antrykot z piersi kurczaka lub nuggetsy drobiowe
- Frytki
- Surówka

Zakąski zimne (trzy do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych szarych z wyborem wędlin delikatesowych
- Pierś indyka parzona pod malagą w owocowej szacie
- Cielęcina w towarzystwie warzyw i marynowanych grzybów leśnych pod galaretą
- Schab środkowy po warszawsku podany w galarecie
- Galantyna drobiowa rolowana glazurowana galaretą
- Różki obfitości z szynki konserwowej ze szparagami w szklistym auszpiku
- Ryba faszzerowana pod złocistą galaretą
- Ryba miruna filet parzony w galarecie w dekoracji z warzyw
- Galaretką z nóżek wieprzowych
- Tymbalik drobiowy garniowany jajkiem i warzywami
- Deska serów ze stosownymi dodatkami
- Tatar wołowy ze stosownymi dodatkami (podawany po ok. jednej godzinie po daniu głównym obiadowym)
- Łosoś wędzony na cytrynie
- Jajka faszzerowane (pieczarkami lub łososiem wędzonym lub szynką lub tuńczykiem) w gnieździe
- Jajka podane z kawiolem czarnym lub czerwonym dekorowane konikami z cytryny podane ze śmietaną
- Jajka w majonezie lub sosie tatarskim
- Śledź z cebulą na sposób tradycyjny
- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy zwijane w zalewie octowej
- Filet mintaja smażony podany na sposób grecki
- Szynka dojrzewająca z plasterkami złocistego melona z dodatkiem sosu kiwi
- Rożki szynki konserwowej z ziołowym serkiem i tartym serem żółtym
- Paszтет wykwinny w towarzystwie sosu tatarskiego
- Mini tortille z wędzonym łososiem lub makrelą lub grillowaną pierśią kurczaka ze świeżymi warzywami
- Udziki kurczaka grillowane z suszonym pomidorem owijane wędzonym boczkiem
- Pierś kurczaka wędzona z dodatkiem sosu wiśniowego
- Polędwiczki wieprzowe pieczone z musem czwikłowym
- Pomidor faszzerowany bukietem parowanych

Proponowane rodzaje sałatek (dwie do wyboru)

- Grecka ze świeżych warzyw, ser feta, czarnych oliwek, sałaty lodowej z sosem winegret
- Caprese z pomidora i sera mozzarella w dekoracji świeżej bazylii
- Indyjska ze świeżym kurczakiem, ananase, brzoskwinia, ryżem, rodzynkami, oliwą z oliwek
- Morska z fasolą białą i czerwoną, groszkiem, ogórkiem i tuńczykiem, oliwą z oliwek
- Polska jarzynowa tradycyjna w majonezie
- Meksykańska z grillowanej wieprzowiny, fasoli kolorowej, świeżych warzyw, oliwy z oliwek
- Finezja z szynki, selera naciowego, sera żółtego, ananasa, kukurydzy z dodatkiem szczypty kminku i sosu majonezowego
- Chińska z grillowanego kurczaka, makaronu sojowego, chrupiących warzyw, grzybów mun, sosu słodko – kwaśnego
- Chłopska z bekonu, ziemniaków, groszku, czerwonej cebuli z sosem czosnkowym

Dodatki

- Półmieseczki pikli domowych
- Świeże warzywa
- Wybór pieczywa
- Masło

V Bufet słodki (trzy do wyboru)

- Sernik domowy w czekoladowej dekoracji
- Ciasto bakaliowe „Wiewiórka”
- Szarlotka tradycyjna przepisu Babci
- Ciasto marchwiowe
- Makowiec z płaskiej blachy z pachnącą skórką pomarańczową

Dodatkowo w bufecie słodkim znajdują się owoce sezonowe.

VI Napoje gorące i zimne (dostępne przez cały czas trwania przyjęcia)

- Soki owocowe(jabłko, pomarańcz)
- Woda
- Kawa
- Wybór herbat

W przedstawionej propozycji ceny zawierają koszt obsługi kelnerskiej, niezobowiązującej dekoracji kwiatowej, miejsca parkingowe dla gości, alkohol zamawiającego bez opłaty korkowej.