

Propozycja menu na przyjęcie urodzinowe

W cenie 160,00 zł od osoby

Cena dotyczy przyjęcia trwającego do godziny 23:00

Aperitif dla gości – lampka szampana powitalnego

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)

Istnieje możliwość delikatnej modyfikacji

- 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

- Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
- Ziemniaki puree
- Buraczki zasmażane

Zakąski zimne (cztery do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych szarych z wyborem wędlin delikatesowych
- Pierś indyka parzona pod malagą w owocowej szacie
- Schab środkowy po warszawsku podany w galarecie
- Galantyna drobiowa rolowana glazurowana galaretą
- Różki obfitości z szynki konserwowej ze szparagami w szklistym auszpiku
- Ryba faszerowana 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
- Łosoś wędzony na cytrynie
- Jajka faszerowane (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
- Pomidor faszerowany bukietem parowanych warzyw
- Roladka z indyka z pistacjami
- Wędzona pierś kurczaka z mussem malinowo - żurawinowym

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, rodzynekami, 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

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
- Patery owoców sezonowych

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

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

Na życzenie organizatorów przyjęcia podajemy o ustalonej godzinie
Puchar Lodów „Ambrozja”
Jest to opcja dodatkowo płatna nie wchodząca w cenę podstawowego menu

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

Proponujemy również możliwość wykonania i podania potraw na postumentach płatnych dodatkowo według cennika. Wartość proponowanych potraw jest uzależniona od ich wagi i ilości :

- Łosoś norweski pieczony w całości
- Kompozycja pstrągów faszerowanych w szuwarach
- Sandacz nadziewany musem warzywnym w otoczce z krewetek królewskich
- Szczupak parowany podany w królewskiej szacie
- Prosiak pieczony w całości z kaszą gryczaną i pieczarkami serwowany przez Szefa Kuchni
- Indyk pieczony w całości z forszmakiem z galerią owoców południowych