

PROPOZYCJE MENU – KOLACJA – CENA BRUTTO: 89 zł / os. (02.2018)

Na początek – zestaw serwowany

Krem pomidorowy z oliwą bazyliową

Pierś kurczaka zagrodowego / orzech włoski / czuszka / puree / marchew karmelizowana

Creme brulee z nutą trawy żubrowej

Przekąski zimne – w stole – 350g / os.

Kompozycja sałat z rukolą, niebieskim serem, owocami i prażonymi płatkami migdałów

Świeże sałaty z grillowanym kurczakiem i domowym vinaigrette

Pomidorki koktajlowe z mozzarellą w sosie bazyliowym

Galantyna drobiowa z bakaliami

Śledź w trzech odstonach

Carpaccio z buraka z fetą i oliwą z oliwek

Świeże warzywa sezonowe z dipami

Roladki jarskie z pastą twarogową

Dodatki

Świeże pieczywo, masło, sosy do przekąsek

Napoje

Woda mineralna 300ml

Soki owocowe 800ml

Kawa z ekspresu, wybór herbat

Stawka obejmuje obsługę; cena obowiązuje przy zamówieniu dla min. 15 os.; w przypadku mniejszej ilości osób cena jest ustalana indywidualnie.