

PROPOZYCJE MENU – KOLACJA – CENA BRUTTO: 89 zł / os. (04.2017)

Na początek – zestaw serwowany

Aksamitny krem chrzanowy z rukolą **lub** Krem z zielonych warzyw z plastrem grillowanego pomidora

Pierś kurcząca w bakaliowej panierce podana z puree, sosem pomarańczowo miętowym i jabłkami karmelizowanymi

Creme brulee z nutą trawy żubrowej **lub** Sernik z konfiturą wiśniową

Przekąski zimne – w stole – 350g / os.

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

Świeże sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem cezar

Pomidorki koktajlowe z mozzarellą w sosie bazyliowym

Ser koryciński panierowany z patisonem (koreczki)

Galantyna drobiowa z bakaliami

Śledź w trzech odstonach

Carpaccio z buraka z fetą i oliwą z oliwek

Świeże warzywa sezonowe

Roladki jarskie z pastą twarogową

Dodatki

Świeże pieczywo, masło, sosy do przekąsek

Napoje

Woda mineralna 300ml

Soki owocowe 300ml

Dzbany domowej herbaty mrożonej 400ml (zielona zmiętą i jaśminem, owocowa)

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.