

PROPOZYCJE MENU – KOLACJA – CENA BRUTTO: 99 zł / os. (04.2017)

Przekąski zimne – 280 g / os – podane w stołach

Tatar wołowy z marynatami i rydzami
Ser koryciński panierowany z patisonem (koreczki)
Śledź w trzech odstonach
Paszтет z dziczyzną z sosem żurawinowo – chrzanowym
Carpaccio z buraka z fetą i oliwą z oliwek
Deska mięs wędzonych
Roladki jarskie z pastą twarogową
Świeże sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem cezar
Świeże warzywa sezonowe

Dania gorące serwowane

Zupa - Krem z białych warzyw z oliwa truflową i płatkami migdałów

Danie główne – Polędwiczkę wieprzową w sosie z nutą mięty / kopytka domowe / kapusta włoska zasmażana

Po ok. 3h – serwis na półmiskach:

Pieczony udziec indyka nadziewany morelami / sos brzoskwinowy / ziemniaki opiekane z majerankiem

Dodatki

Świeże pieczywo, masło, sosy

Napoje

Woda mineralna 300ml
Soki owocowe 600ml
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.