

**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 – Polędwiczki wieprzowe w sosie z nutą mięty / kopytka domowe / kapusta włoska zasmażana

Po ok. 3h – serwis na półmiskach:

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

**Dodatki**

Świeże pieczywo, masło, sosy

**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.