

PROPOZYCJE MENU – UROCZYSTY OBIAD / KOLACJA (04.2017)

Zestaw serwowany (4 – daniowy) – 70 zł / os.

Propozycja 1

Salata z rukoli z niebieskim serem, owocami i dressingiem musztardowo – miodowym wykończona prażonym migdałem podana z pieczywem i masłem 120g

Krem z pomidorów z serem lazur i oliwą z oliwek

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

Crepe brulee z nutą trawy żubrowej 150 g

Propozycja 2

Salaty z serem korycińskim i owocami w emulsji malinowej podane z pieczywem i masłem 120g

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i płatkami prażonego migdała 200ml

Polędwiczka wieprzowa w sosie z nutą mięty podana z ziemniakami opiekаныmi i sałatami oraz warzywami z domowym vinaigrette

Lody domowe (smak do wyboru) podane w miseczce czekoladowej

Propozycja 3 (wege / gluten free)

Carpaccio z buraka z rukolą i fetą 120g

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i płatkami migdałów 200ml

Risotto z warzywami i grzybami wykończone parmezanem podane z warzywami z vinaigrette 380g

Crepe brulee waniliowy 150g

Zestaw serwowany (4 – daniowy) – 75 zł / os.

Propozycja 4

Przystawka gorąca – panierowany ser koryciński serwowany z sosem z owoców leśnych podany z pieczywem i masłem 120g

Krem z białych warzyw z nutą trufli wykończony prażonym migdałem 200ml

Pierś kaczki sous vide serwowana z puree i warzywami sezonowymi 380 g

Tarta z jabłkami na gorąco serwowana z lodami waniliowymi 150g

Zestaw serwowany (4 – daniowy) – 80 zł / os.

Propozycja 5

Carpaccio z buraka z serem lazur i boczniakiem 120g

Krem brzoskwiowo – pomidorowy wykończony słodką śmietanką 200ml

Polędwica dorsza w sosie maślanym na winie z puree selerowym i warzywami karmelizowanymi 380g

Lody domowe (smak do wyboru) podane w miseczce czekoladowej

Napoje (standardowo w każdym z zestawów)

Woda mineralna 300ml

Soki owocowe 300ml

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

Kawa z ekspresu, wybór herbat

Stawka obejmuje obsługę.