

**PROPOZYCJA MENU – UROCZYSTY BANKIET / WESELE – CENA BRUTTO: 170 zł / os.**

**Na początek – zestaw serwowany (4-daniowy)**

Przystawka gorąca – panierowany ser koryciński serwowany z sosem z owoców leśnych podany z pieczywem i masłem  
Krem z białych warzyw z nutą trufli wykończony prażonym migdałem  
Pierś kaczki sous vide serwowana z karmelizowaną pomarańczą, puree i warzywami sezonowymi  
Lody domowe z karmelową kopułką (smaki tradycyjne oraz kontrowersyjne – do ustalenia)

**Przekąski zimne – 350 g / os – podane w bufecie lub w stołach**

Sałata rzymska z topionym boczkiem, sosem cesar i anchois  
Świeże sałaty z jajem, boczkiem, grzankami, warzywami i cebulą z domowym vinaigrette  
Oryginalna grecka sałatka  
Tatar wołowy z marynatami i rydzami  
Pate z kurzą wątróbką  
Omleciki szpinakowe z szynką  
Śledź w trzech odsłonach  
Półmisek mięsów własnego wyrobu  
Delikatne musy z brokuła i marchwi  
Delikatny pasztet warzywny podany z sosem żurawinowym  
Jaja z kawiolem

**Dania i dodatki gorące podane w bufecie**

Śródziemnomorska zupa warzywna na wywarze wołowym  
Krem pomidorowy ze świeżą bazylią  
Pieczeń z karczku w sosie espresso demi-glace  
Papryka faszerowana mięsem z ziołami  
Miętus w sosie cytrynowo – kaparowym  
Fasolki szparagowe żółte i zielone w sosie pomidorowym z ziołami  
Ziemniaki opiekane z rozmarynem  
Ryż dziki z warzywami  
Warzywa z pary

**Dodatki**

Świeże pieczywo, masło, sosy, warzywa świeże i marynowane  
Ciasta i słodkości własnej produkcji

**Napoje**

Woda mineralna 300ml  
Soki owocowe 400ml  
Dzbany domowej herbaty mrożonej 400ml (zielona zmiętą i jaśminem, owocowa)  
Napoje gazowane – 600ml  
Kawa z ekspresu, wybór herbat

Stawka obejmuje obsługę; cena obowiązuje przy zamówieniu dla min. 30 os.; w przypadku mniejszej ilości osób cena jest ustalana indywidualnie.

\*Opcja serwowania w formie bufetu – pow. 30 os.; w przypadku mniejszej ilości osób serwujemy wybrane danie