

PROPOZYCJE MENU – KOLACJA – CENA BRUTTO: 94 zł / os.

(02.2019)

Na początek – zestaw serwowany

Krem z kukurydzy / pikantny popcorn

Pierś kurczaka zagrodowego / puree / sos z białym winem i boczkiem / brokuł (380g)

Creme brulee z wiśniami

Przekąski zimne – w stole – 350g / os.

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

Sałata z białą kaszą gryczaną, brokuł, orzechy, parmezan

Galantyna drobiowa z bakaliarniami

Śledź w trzech odstonach

Carpaccio z buraka z kozim serem i kremem balsamicznym

Tatar tradycyjny z marynatami

Świeże warzywa sezonowe z dipami

Dodatki

Świeże pieczywo, masło, sosy do przekąsek

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.