

PROPOZYCJE MENU – KOLACJA – CENA BRUTTO: 109 zł / os. (02.2019)

Przekąski zimne – 280 g / os – podane w stołach

Tatar wołowy z marynatami i rydzami
Śledź w trzech odstonach
Paszty podlaskie (z dziczyzną, wieprzowy) / sos chrzanowo – żurawinowy
Deska mięs wędzonych
Sałaty z tuńczykiem i sosem vinaigrette
Sałaty z burakiem i fetą, wiśniowy vinaigrette
Krewetki w musie z marakują

Dania gorące serwowane

Zupa - Krem z pieczonej marchwi / masło orzechowe

Danie główne – Faszzerowane mięsem i grzybami udo kacze / gnocchi / sos bazyliowy z białą czekoladą (380g)

Po ok. 3h:

Pielmieni opiekane (wybór - z pstrągiem, z mięsem lub z kaszą pęczak i ziołami) / emulsja ziołowa / mix sałat z vinaigrette (320g)

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.