

PROPOZYCJE MENU – UROCZYSTY OBIAD / KOLACJA (02.2019)

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

Propozycja 1

Salata z rukoli z niebieskim serem, dressingiem malinowym, owocami i prażonym migdałem podana z pieczywem i masłem 120g

Krem z kalafiora / kurki prażone

Pierś kurczęca / sos z wędzonego boczku / puree / brokół

Creme brulee z nutą trawy żubrowej 150g

Propozycja 2

Salaty z mierzwiowym serem korycińskim, owoce, sos z pędów sosny, pieczywo, masło 120g

Krem z pieczonej marchwi / masło orzechowe 200ml

Polędwiczka wieprzowa w tymianku / puree / groszek / demi glace

Lody waniliowe / czekolada / mus truskawkowy

Propozycja 3 (wege / gluten free)

Carpaccio z buraka z rukolą i fetą 120g

Krem z białych warzyw pesto / płatki migdała 200ml

Risotto z borowikiem i warzywami wykończone parmezanem 380g

Panna cotta z jagodami 150g

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

Propozycja 4

Pate z wątróbek z dodatkiem brandy, pieczywo, masło 120g

Krem z kukurydzy / pikantny popcorn 200ml

Udo kacze / kopytka / sos śliwkowy z brandy 380g

Szarlotka na gorąco serwowana z lodami waniliowymi 150g

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

Propozycja 5

Carpaccio z gęsi / kurki marynowane 120g

Krem z kalafiora / kurki prażone / migdały 200ml

Dorsz filet / orzech laskowy / parmezan / puree / warzywa karmelizowane 380g

Szarlotka na gorąco serwowana z lodami waniliowymi 150g

Napoje (standardowo w każdym z zestawów)

Woda mineralna 300ml

Soki owocowe 800ml

Kawa z ekspresu, wybór herbat

Stawka obejmuje obsługę.