

**Menu:**

Aperitif – lampka wina musującego lub koktajl – serwowane z tacy w sali

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

Tatar wołowy z marynatami i rydzami

Śledź w trzech odsłonach

Pasztesy podlaskie (z dziczyzną, wieprzowy) / sos chrzanowo – żurawinowy

Salaty z grillowanym kurczakiem i sosem vinaigrette

Salata z białą kaszą gryczaną, brokuł, orzechy, parmezan

Galantyna drobiowa z bakaliami

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

**Dania gorące serwowane**

Zupa - Krem z kalafiora / kurki prażone z serem rubin

Danie główne – Polędwiczka wieprzowa w trawie żubrowej / sos z Żubrówką / puree / groszek

(opcja bezmięsne) Risotto z borowikiem i warzywami wykończone parmezanem 380g

ok. 21.30 (półmiski): Pielmieni opiekane z mięsem wołowo – wieprzowym / salaty z nowalijkami i domowym vinaigrette

ok. 23.20: Strogonow na wołowinie / świeżo wypiekana bagietka

**Dodatki**

Świeże pieczywo, masło, sosy

**Napoje**

Woda mineralna 300ml

Soki owocowe 800ml

Kawa z ekspresu, wybór herbat

**Koszt brutto: 139,00 zł / os.**

W cenie zapewniamy: obsługę na najwyższym poziomie (do 9h przyjęcia), zapewnienie Sali na wyłączność, dekorację stołów, pokrowce na krzesłach.

Apartament lub pokój Superior – w cenie przyjęcia

**Dodatkowo proponujemy:**

**Stół a'la wiejski 200g (podany w formie nowoczesnej) – ziehery:**

Mięsa wędzone (szynka, polędwica, kiełbasa, boczek, kaszanka)

Smalczyk domowy z jabłkiem, Smalec z fasoli (vegan)

Ogórki kiszone, Grzybki marynowane

Ryby wędzone, Sery kozie / sery korycińskie

Chleb własnego wypieku

**Koszt brutto: 29,00 zł / os.**

**Torty** (produkcja własna) – od 55 zł / kg

śmietanowo – owocowy, czekoladowo – wiśniowy, masło orzechowe z morelą, straciatella z wiśnią,

bezowy z mascarpone i owocami

**Stół słodki**

ciasto, owoce, musy owocowe, tarty z owocami, owoce filetowe, słodkie makaroniki, ciasteczka

**Koszt brutto: 28,00 zł / os.**

**Alternatywne propozycje (wycena indywidualna):**

**Zupy:**

Krem z pieczonej marchwi / masło orzechowe  
Krem z kukurydzy / pikantny popcorn  
Bulion z dzikiego ptactwa / kluski lane / koperek  
Barszcz czerwony / krokiet z grzybami  
Solianka na wołowinie / / kapary / oliwki / świeżo wypiekana bagietka  
Hiszpańska zupa rybna / owoce morza / kolendra / świeżo wypiekana bagietka

**Dania Główne:**

Schab z podgrzybkami / ziemniaki gratin / warzywa glazurowane / demiglace  
Dorsz czarniak / sos kaparowy / puree / sałaty  
Indyk sous vide / sos cytrusowy / ziemniaki pieczone / sałaty  
Zrazy wołowe / kasza pęczak z boczkiem / ogórek kiszony  
Makaron ryżowy / grillowane warzywa / sos sojowy (vegan)  
Risotto / groszek / warzywa / parmezan (vege)  
Faszerowane udo kacze / gnocchi / salsa pomidorowa z kolendrą / sos bazyliowy z białą czekoladą

**Przekąski zimne:**

Mini burgery  
Terriny rybne / warzywne  
Carpaccio z buraka / kozi ser / krem balsamiczny  
Marynowane gruszki / szynka parmeńska  
Roladki z szynki / twarożek ziołowy  
Rolady własnej produkcji (karczek, boczek, indyk, schab)  
Filety dorsza / salsa grecka  
Pomidorki koktajlowe z mozzarellą  
Sałaty / camembert / topiony boczek / sos żurawinowy  
Sałaty / rukola / niebieski ser / prażone migdały / ziołowy vinaigrette  
Cezar / kurczak / boczek  
Sałata grecka / oliwa z oliwek

---

Krewetki w panko / sos marakuja z jalapeno  
Tatar z łososia  
Tatar ze strusia  
Carpaccio z gęsi / kurki marynowane / rukola

**Przekąski gorące**

Pielmieni (opiekane) z pstrągiem / sałaty z warzywami i domowym vinaigrette  
Pierogi z kaczką / emulsja pomarańczowa / sałaty z warzywami i domowym vinaigrette  
Pielmieni (opiekane) z komosą ryżową / sałaty z warzywami i domowym vinaigrette (vegan)  
Gołąbek z kapusty włoskiej / kasza / sos pomidorowy (vegan)  
Lasagne / szpinak / owoce morza / beszamel