

## Oferta okolicznościowa/ Formal dinner

*3 dania (przystawka lub zupa, danie główne, deser) – 150 pln netto/os.*

*3 dishes (starter or soup, main course, dessert) – 150 pln net per person*

*4 dania (przystawka, zupa, danie główne, deser) – 160 pln netto/os.*

*4 dishes (starter, soup, main course, dessert) – 160 pln net per person*

### **ZESTAW I | SET I**

Sałatka z wędzoną kaczką, sosem malinowym i pieczoną dynią / Salad with smoked duck, raspberry sauce and roasted pumpkin

Krem z czerwonej papryki i pomidorów, salsa z pieczonego fenkułu i fety / Cream of red pepper and tomatoes, salsa of roasted fennel and feta

Polędwiczka wieprzowa podana z sosem pomarańczowym, ziemniaki zapiekane z pomidorem i mozzarellą / Pork tenderloin served with orange sauce, baked potatoes with tomato and mozzarella

Brownie czekoladowe z orzechami i wiśniami / Chocolate brownies with nuts and cherries

Woda, pieczywo / Water, bread

### **ZESTAW II | SET II**

Grillowana cukinia, zapiekana z pomidorami i mozzarellą, ziołowe pesto / Grilled zucchini, baked with tomatoes and mozzarella, and herbal pesto

Bulion grzybowy z lanym ciastem i pieczoną marchwią / Mushroom broth with poured dough and roasted carrots

Łosoś pieczony w sosie teriyaki, podany na dzikim ryżu z groszkiem cukrowym / Baked salmon in teriyaki sauce, served on wild rice with snap peas

Pianka z czarnej porzeczki na kruchym spodzie / Blackcurrant foam on a crispy base

Woda, pieczywo / Water, bread

## Oferta okolicznościowa/ Formal dinner

### ZESTAW III | SET III

Tatar z pieczonego ziemniaka, kiszzonego ogórka, chips z boczku, sos z musztardy francuskiej / Baked potato tartare, pickled cucumber, bacon chips, French mustard sauce

Krem z białej szparagi i serka topionego / Cream of white asparagus and melted cheese

Udka z kaczki podane z ciemnym sosem porzeczkowym, pieczone kluski, jabłko pieczone z miodem i tymiankiem / Duck leg served with dark currant sauce, baked dumplings, baked apple with honey and thyme

Kremówka wiedeńska z kwaśną wiśnią / Viennese cream with sour cherry

Woda, pieczywo / Water, bread

*3 dania (przystawka lub zupa, danie główne, deser) – 170 pln netto/os.*

*3 dishes (starter or soup, main course, dessert) – 170 pln net per person*

*4 dania (przystawka, zupa, danie główne, deser) – 180 pln netto/os.*

*4 dishes (starter, soup, main course, dessert) – 180 pln net per person*

### ZESTAW I | SET I

Roladka z wędzonego łososia podana na korzennej grzance, kremowy serek, salsa kaparowo miętowa / Smoked salmon roulade served on spicy toast, cream cheese, caper and mint salsa

Krem z zielonego groszku, grillowany ser tofu / Cream of green peas, grilled tofu cheese

Pierś z perliczki, tymiankowa polenta, brukselka pieczona z żurawiną, sos czerwonego wina / Guinea fowl breast, thyme polenta, Brussels sprouts baked with cranberry, red wine sauce

Beza z musem mascarpone i owocami / Meringue with mascarpone mousse and fruit

Woda, pieczywo / Water, bread

## Oferta okolicznościowa/ Formal dinner

### ZESTAW II | SET II

Pierogi z ciasta spring Rolls, nadziewane duszoną wieprzowiną, i korzennymi warzywami / Rice dough dumplings stuffed with stewed pork and root vegetables

Zupa kokosowa z pieczonym pak-choy, i grillowaną krewetką / Coconut soup with roasted pak-choi and grilled shrimp

Filet z kaczki marynowany z owocowych liściach, szpinakowe kluski, sałatka z czerwonej kapusty z prażonymi orzechami i kolendrą / Duck fillet marinated in fruit leaves, spinach noodles, red cabbage salad with roasted nuts and coriander

Ciastko zielona herbata, glazurowane owoce / „Green tea” cake, glazed fruit

Woda, pieczywo / Water, bread

### ZESTAW III | SET III

Carpachio z marynowanego buraka, sałatka z rukoli, pieczonych orzechów i koziego sera / Marinated beetroot carpaccio, arugula salad, roasted nuts and goat cheese

Krem z kurki, grzanka czosnkowa, kwaśna śmietana / Chanterelle cream, garlic toast, and sour cream

Polędwica z dorsza pieczona w cieście kataifi, szafranowe risotto z zielonym groszkiem, pomidorami i parmezanem / Cod loin baked in kataifi batter, saffron risotto with green peas, tomatoes and Parmesan cheese

Ciastko brzoskwiniowe z markujką / Peach cake with passion fruit

Woda, pieczywo / Water, bread

Minimalna liczba osób – 10; / The minimum order of 10 people;

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.

/The above prices do not include VAT. To these prices must be added 8% VAT.

## Zimna płyta do menu okolicznościowego/ Cold buffet to formal dinner

### MENU WG SZEFA KUCHNI/ CHEF'S CHOICE MENU

Chrupiące pieczywo, masło / Crispy bread, butter

1x przystawka mięsna / 1x meat starter

1x przystawka rybna / 1x fish starter

1x przystawka vege / 1x vegetarian starter

1x sałatka / 1x salad

2 x deser / 2 x dessert

75 pln netto/os. (wystawienie do 4h) / 75 pln net per person (up to 4 hours)

90 pln netto/os. (wystawienie do 6h) / 90 pln net per person (up to 6 hours)

### ZESTAW I | SET I

Chrupiące pieczywo, masło / Crispy bread, butter

Paszteciki z ciasta francuskiego o smaku pizzy, sos czosnkowy / Pizza-flavored puff pastry patties, garlic sauce

Sałatka z selera konserwowego, pikli, szynki konserwowej / Salad with canned celery, pickles, and canned ham

Duszona polędwica wieprzowa, mus musztardowo ziołowy / Stewed pork tenderloin, mustard herb mousse

Ciasteczka rybne z salsą z zielonego ogórka / Fish cakes with green cucumber salsa

Duszone buraki zapiekane z kozim serem i włoskim orzechem / Stewed beets baked with goat cheese and walnut

Mix sałat z warzywami, marynowanym serem tofu, pesto ziołowe / Mix of salads with vegetables, marinated tofu cheese, and herb pesto

Grysikowiec z marmoladą różaną / Semolina cake with rose marmalade

Ciasto biszkoptowe z galaretką / Biscuit cake with jelly

Sezonowe owoce / Seasonal fruit

85 pln netto/os. (wystawienie do 4h) / 85 pln net per person (up to 4 hours)

97 pln netto/os. (wystawienie do 6h) / 97 pln net per person (up to 6 hours)

## Zimna płyta do menu okolicznościowego/ Cold buffet to formal dinner

### ZESTAW II | SET II

Chrupiące pieczywo, masło / Crispy bread, butter

Duszony rostbeef wołowy, sos żurawinowy z chrzanem / Braised roast beef, cranberry sauce with horseradish

Carpacio z wędzonej kaczki, prażony słonecznik, parmezan oliwa szałwiowa / Smoked duck carpacio, roasted sunflower seeds, Parmesan cheese, and sage oil

Pasztet z soczewicy, delikatna sałatka, sos curry / Lentil pate, delicate salad, and curry sauce

Pieczony halibut, salsa mango z kolendrą, chips ryżowy / Roasted halibut, mango salsa with coriander, and rice chips

Babeczki zapiekane z kurczakiem, suszonym pomidorem i brokułem / Muffins baked with chicken, dried tomato and broccoli

Sałatka z kaszy i pieczonych warzyw, sos pesto / Salad of groats and roasted vegetables, pesto sauce

Krewetki panierowane w panko z sosem chili / Shrimps breaded in panko with chili sauce

Sałatka cezar z pieczonym łososiem, pomidorkiem koktajlowym, korzenna grzanka / Caesar salad with baked salmon, cherry tomato, and spicy toast

Mus pomarańczowy z pieczonymi orzechami / Orange mousse with roasted nuts

Muffiny nadziewane wiśnią / Cherry stuffed muffins

Murzynek z czekoladą i domową konfiturą / Murzynek with chocolate and homemade jam

Sezonowe owoce / Seasonal fruit

*95 pln netto/os. (wystawienie do 4h) / 95 pln net per person (up to 4 hours)*

*105 pln netto/os. (wystawienie do 6h) / 105 pln net per person (up to 6 hours)*

Minimalna liczba osób – 10; / The minimum order of 10 people;

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.

/The above prices do not include VAT. To these prices must be added 8% VAT.

## **Zimna płyta do menu okolicznościowego/ Cold buffet to formal dinner**

### **Dodatkowo danie jednogarnkowe/ One pot dish**

Wołowina po burgundzku podana ze słodką marchewką i świeżym pieczywem /  
Burgundy beef served with sweet carrot and fresh bread

Zupa gulaszowa podana z lanym ciastem i świeżym pieczywem /  
Goulash soup served with batter noodles and fresh bread

Tradycyjny żurek z białą kiełbasą i świeżym pieczywem (możliwe podanie  
w formie serwisu w chlebie) / Traditional sour rye soup with white sausage  
and fresh bread (can be served in the form of a bread)

Barszcz czerwony z kiszonymi burakami podany z mięsnym pasztecikiem /  
Red borscht with pickled beet served with meat pastry

*40 pln netto/os. / 40 pln net per person*

Minimalna liczba osób – 10; / The minimum order of 10 people;

Powyższe ceny nie uwzględniają podatku vat. Do podanych cen należy doliczyć vat 8%.

/The above prices do not include VAT. To these prices must be added 8% VAT.