

Przyjęcia okolicznościowe

Pozwól nam zadbać o każdy szczegół, aby ten dzień był wyjątkowy...

W pakiecie proponujemy:

- ❖ klimatyzowaną salę bankietową, z wyjściem na ogród,
- ❖ stałą kompozycję kwiatową na bufety i stoły,
- ❖ białe obrusy na stoły
- ❖ bogaty bufet zakąsek, dań głównych i deserów,
- ❖ profesjonalną obsługę.



Menu I

PRZYSTAWKI

/w bufecie/

- Schab po warszawsku z chrzanem w galarecie
- Mus z gęsi w cieście francuskim z sosem tatarskim
- Wybór włoskich wędlin z doda
- Plastry wędzonego łosia z ogórkiem i sałatą rozszponką
- Pieczona wołowina z musztardowym majonezem z rucolą i płatkami pecorino
- Sałatka caprese, mozzarella bufallo, pesto, grillowany bakłażan w basamico
- Sałatka ze szpinaku z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym
- Sałatka z jarmużu z łosiem wędzonym i jajkiem przepiórczym
- Sałatka z pieczonych warzyw z prażonymi pestkami dyni
- Pieczywo, oliwy i masło smakowe

ZUPA

/w bufecie/

- Krem ze szparagów z truflowymi grzankami

DANIA GŁÓWNE

/w bufecie/

Prosimy o wybór 1 dania dla wszystkich

- Filet z dorsza w sosie cytrynowo maślanym
- Pieczona wołowina z rozmarynem z sosem z czerwonej porzeczki
- Pierś indyka nadziewana suszonymi morelami podana z sosem z czerwonego wina
- Młode ziemniaki z koperkiem
- Gnocchi szpinakowe z serem parmezan
- Szparagi grillowane w maśle ziołowym
- Pieczone warzywa korzenne

*opcja Veg

- Grillowane szparagi w chrupiącym cieście z sałatą rucolą z pomidorkami cherry i oliwą dyniową

DESERY

/w bufecie/

- Sernik
- Torcik kawowy z chrupiącym spodem
- Orzechowiec z korzeniowym spodem
- Szarlotka z kruszonką
- Torcik kawowy z chrupiącym spodem
- Świeże owoce krojone: arbuza, ananas, melon, winogrona i inne
- Tarta truskawkowa

219 zł/os.

109 zł dla dzieci w wieku 6-12 lat
Oferta ważna dla min. 20 osób.



Menu II

PRZYSTAWKI

/w stole/

- Tatar z wędzonego łososia z kaparami, szparagami i ogórkiem
- Szynka wędzona z karmelizowaną figą
- Mozzarella z pomidorkami i sosem bazyliowym
- Plastry perliczki z karczochami i sałatką z ogórka
- Sałatka z komosy ryżowej z grillowanymi warzywami i pestkami dyni z tofu
- Sałatka z tuńczyka z młodymi ziemniakami i jarmużem
- Sałatka z młodych warzyw i jajkiem przepiórczym
- Sałatka ze szparagów z pomidorem i chrupiącą rzodkiewką
- Pieczywo , oliwy i masło smakowe

ZUPA

/serwowane/

Prosimy o wybór 1 dania dla wszystkich

- Rosół z perliczki z domowym pierożkami i warzywami

lub

- Kremowa zupa z zielonych szparagów z sałatką z raków

DANIE GŁÓWNE

/serwowane/

Prosimy o wybór 1 dania dla wszystkich

- Policzki wołowe z musem chrzanowym z młodymi warzywami z patelni

lub

- Zapiekaną łosoś z bazylią, podawany z sosem z limonek, ziemniakami z koperkiem i warzywami

*opcja Veg

- Grillowane szparagi w chrupiącym cieście z sałatką rucolą z pomidorkami cherry i oliwą dyniową

DESERY

/w bufecie/

- Mus czekoladowy z galaretką pomarańczową
- Torcik kawowy z chrupiącym spodem
- Ciastko kokosowe z musem z mango
- Świeże owoce krojone: arbuz, ananas, melon, winogrona i inne
- Tarta truskawkowa z kremem waniliowym
- Tarta truskawkowa z kremem waniliowym

229 zł/os.

125 zł dla dzieci w wieku 6-12 lat
Oferta ważna dla min. 20 osób.



Menu III

PRZYSTAWKI

/w stole/

- Wędzony łosoś z sosem chrzanowym
- Szynka parmeńska ze słodkimi kuleczkami z melona
- Szparagi zawijane w plastrach wołowiny z rucolą i pecorino
- Mozzarella z pomidorkami i grillowaną cukinią
- Sałatka ze szparagów i wędzonych ryb z sosem koperkowym
- Sałatka z bulguru z grillowaną papryką i natką pietruszki
- Ostra sałatka z wołowiny z sezamem i tofu
- Sałatka z kaczki z arbuzem i serem feta z kiełkami słonecznika
- Wybór serów z winogronami i orzechami
- Pieczywo, oliwy i masło smakowe

ZUPA

/serwowana/

- Bulion z przepiórki z domowymi pierożkami i warzywami
- lub
- Chłodnik z ogórkiem i koperkiem
- lub
- Krem z białych szparagów z sałatką z pomidorów i ziół

DANIE GŁÓWNE

/serwowane/

Prosimy o wybór 1 dania dla wszystkich

- Pieczone polędwiczki wieprzowe z szynką parmeńska i sosem szparagowym
- lub
- Pieczona cielęcina z sosem rozmarynu i czerwonego wina
- lub
- Zapiekany filet z łososia z bazylią i cytryną z sosem z limonek
- Dania serwowane z puree z ziemniaków z suszonymi pomidorami, musem z zielonego groszku i młodymi warzywami z masłem
- *opcja Veg**
- Grillowane szparagi w chrupiącym cieście z sałatką rucolą z pomidorkami cherry i oliwa dyniowa

DESERY

/w bufecie/

- Ciasto w kształcie „Kielicha Liturgicznego” lub „Biblii” /rodzaj ciasta według uznania/
- Mus czekoladowy z galaretką pomarańczową
- Torcik kawowy z chrupiącym spodem
- Ciastko kokosowe z musem z mango
- Świeże owoce krojone: arbuza, ananas, melon, winogrona i inne
- Tarta truskawkowa z kremem kardamonowym
- Musy owocowe z świeżymi owocami podane jednoporcjową



Przy opcji z wyborem dania głównego podczas imprezy

329 zł/os.

189 zł dla dzieci w wieku 6-12 lat

269 zł/os.

140 zł dla dzieci w wieku 6-12 lat
Oferta ważna dla min. 20 osób.