



IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE, OFERTA DAŃ

ZUPY

NASZE KLASYKI

- rosół z makaronem	12,00 zł
- rosół z kołdunami	16,00 zł
- chłodnik litewski czysty z jajkiem przepiórczym i szyjkami rakowymi (sezonowo)	16,00zł
- barszcz biały na króliku zabieleny kwaśną śmietaną	15,00 zł
- żurek staropolski z białą kiełbasą	12,00 zł
- żurek staropolski serwowany w chleбку	16,00 zł
- bulion grzybowy z pierożkami z kaczką i gęsina	18,00 zł
- barszczyk czerwony z kołdunami	15,00 zł
- barszczyk czerwony z pasztecikami z ciasta drożdżowego	12,00 zł
- barszczyk czerwony z krokietami (z kapustą)	12,00 zł
- flaczki cielęce w rosole, pachnące imbirem i majerankiem	15,00 zł

ZUPY KREMY

- krem z pomidorów i pomarańczy z pesto bazyliowym (VEGE)	15,00 zł
- krem z pora i gruszki z mlekiem kokosowym (VEGE)	16,00 zł
- krem z dyni i pieczonej marchwi z wędzonym twarogiem (VEGE)	16,00 zł
- krem z białych warzyw z szynką dojrzewająca i szparagami	15,00 zł

- krem z buraków z granatem i kolendrą 15,00 zł
- złocista zupa cebulowa z czapeczką z ciasta francuskiego
serwowana z serem *Gruyere* 15,00 zł
- krem zielonych warzyw z chili i migdałami 15,00 zł

KUCHNIA ORIENTU (ZUPY)

- tajska zupa kokosowa *tom kha* serwowana z dodatkiem kurczaka 15,00 zł
- tajska zupa *tom yam kung* z krewetkami 20,00 zł
- wietnamska zupa pho z wołowiny z kolendrą i makaronem ryżowym 15,00 zł
- zupa rybna a'lla Bouillabaisse serwowana z owocami morza 25,00 zł
- pikantna zupa z ryb słodkowodnych podawana z kociołka 20,00 zł

SZEF KUCHNI POLECA

Dania z tego działu podawane są z wymienionymi dodatkami i są wycenione w całości za porcję (dodatki są wymienne).

- delikatna pieczeń cielęca w sosie śmietanowym z dodatkiem leśnych grzybów,
kluseczek kładzionych i puree z buraczków 35,00 zł
- roladki cielęce we włoskiej kapuście serwowane z polentą, na sosie
z pieczonej papryki. 35,00 zł
- mostek cielęcy faszerowany, podany z kluseczkami półfrancuskim
i sosem karmelowo-pomarańczowym. 35,00 zł
- giczka cielęca w stylu *ossobuco*, pieczona z warzywami, serwowana
z ziemniakami *au gratin* 35,00 zł

- polędwica wołowa *Chateaubriand (szatobrian)* pieczona w całości, serwowana z sosem balsamicznym, francuskimi ziemniaczkami i bukietem sałat vinegret 45,00 zł
(w zależności od wagi, zamówienie to min. 1 szt. polędwicy, czyli 8 -10 porcji)

- policzki wołowe w ciemnym sosie o korzennym aromacie na puree ziemniaczanym z dodatkiem pikantnego tagliatelle z marchewki 35,00 zł

- zrazy wołowe zawijane na sposób śląski, podane na borowikowym kaszotto z dodatkiem sera pleśniowego i świeżego tymianku 35,00 zł

- rolada z gęsi z karmelizowanymi jabłkami na sosie z wędzonych śliwek, serwowane z podsmażanymi kopytkami 35,00 zł

- filet z kaczki *sous vide* z sosem z owoców leśnych, na musie z kalafiora z dodatkiem modrej kapusty z cynamonem 35,00 zł

- grillowana pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i mozarellą, serwowana z sosem bazyliowym, tagliatelle z cukinii i parmezanem 25,00 zł

- kaczka pieczona w całości z jabłkami (porcja – ¼ kaczki), podawana z knedlami i emulsją żurawinową 35,00 zł

- kaczka na sposób orientalny, w aromatycznym sosie z pomarańczy z imbirem, serwowana z ryżem i tajską sałatką 35,00 zł

- konfitowane udko z kaczki z sosem na bazie flambirowanych śliwek i karmelu,
podane z podsmażanymi kluseczkami kładzionymi i balsamicznymi buraczkami 35,00 zł
- grillowany soczysty filet z indyka (*sous vide*), podany soczewicy doprawionej
na sposób orientalny z zielonymi warzywami 35,00 zł
- roladki z indyka z pistacjami i suszonymi pomidorkami serwowane z gryczanym
kaszotto i sosem winno-śmietanowym 35,00 zł
- polędwiczki wieprzowe *a'la Rossini*, podane z sosem balsamicznym aromatyzowanym
jałowcem oraz z pieczonymi ziemniaczkami i brokułami z masłem migdałowym 35,00 zł
- polędwiczki wieprzowe faszerowane serem kozim i boczkiem na sosie
Cafe de Paris z dodatkiem frytowanej fasolki szparagowej 35,00 zł
- giczka wieprzowa podawana w całości, pieczona z morelami i pomidorami, duszona
w czerwonym winie, podana z pieczonymi ziemniaczkami 35,00 zł

RYBY I OWOCE MORZA

- filet z dorsza w piwnej tempurze podany z tajskim sosem i ziołową sałatką 25,00 zł
- polędwica z dorsza serwowana z boczniakami??, świeżym szpinakiem, podana
na czarnym risotto z dodatkiem sosu cytrynowo - maślanego 38,00 zł
- łosoś z pikantnym sosem cytrusowym, serwowany z krewetkami w tempurze
I bukietem sałat 42,00 zł

- pstrąg z pieca na warzywnym spaghetti z dodatkiem masła ziołowego
podany z ziemniaczkami *au gratin* 30,00 zł

TRADYCYJNIE

- kotlet de volaille z piersi kurczaka 18,00 zł
- filet drobiowy nadziewany suszonymi pomidorami 18,00 zł
- roladka drobiowa w szynce dojrzewającej ze szpinakiem i sosem bazyliowym 18,00 zł
- kotlet schabowy tradycyjny 14,00 zł
- kotlet schabowy po Piemoncku z pieczarkami i mozzarellą 18,00 zł
- nuggetsy z kurczaka z sosami 14,00 zł
- kotlet schabowy po szwajcarsku z serem 18,00 zł
- eskalopka drobiowa z mozzarellą 16,00 zł
- polędwiczki z borowikami 18,00 zł
- rumsztyk wołowy z cebulą i pieczarkami 18,00 zł
- wieprzowina w sosie grzybowym 16,00 zł
- karkówka pieczona w całości w sosie własnym /grzybowym 14,00 zł /16,00 zł
- żeberka w pikantno-miodowej glazurze 16,00 zł
- schab smażony na chrupko z kostką 16,00 zł
- stek wieprzowy z cebulką 14,00 zł
- golonki wieprzowe duszone w piwiej (cena wg wagi) ok. 20,00 zł
- udźce indyjskie pieczone w całości z warzywami ok. 20,00 zł

DANIE SPECJALNE NA ZAMÓWIENIE

(o dostępność i cenę zapytaj obsługę)

- szynka z kością podawana w całości przy gościu
- prosie faszerowane
- udziec jagnięcy pieczony w rozmarynie

DODATKI

- ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem	5,00 zł
- ziemniaczki opiekane z sosem czosnkowym	7,00 zł
- ziemniaki <i>au 'gratin</i>	8,00 zł
- puree ziemniaczane	7,00 zł
- puree kalafiorowe	7,00 zł
- kaszotto z grzybami	8,00 zł
- kluseczki półfrancuskie	7,00 zł
- kluski śląskie	8,00 zł
- kopytka na maśle	7,00 zł
- knedle z owocami	5,00 zł
- talarki ziemniaczane	8,00 zł
- frytki julienne	7,00 zł
- bukiet surówek sezonowych	6,00 zł
- bukiet warzyw blanszowanych	6,00 zł
- frytowana fasolka szparagowa	6,00 zł
- mix sałat Vinegrette	6,00 zł
- kapusta zasmażana lub młoda (sezonowo)	7,00 zł
- buraczki na gorąco	6,00 zł

DANIA MIĘSNE LUB VEGE (jednogarnkowe)

- boeuf strogonow z udźca wołowego serwowany z kluseczkami	22,00 zł
- wołowina po burguńsku	22,00 zł
- zupa gulaszowa pikantna	15,00 zł
- żółte curry z ananasem mlekiem kokosowym serwowane z ryżem (<i>VEGE</i>)	18,00 zł

- flaczki cielęce na rosole 15,00 zł

DESERY

- selekcja ciast (4 gatunki) na paterach 10,00 zł / porcja / osoba

- deser lodowy z owocami i bitą śmietaną 12,00 zł

- szarlotka na gorąco z bitą śmietaną i lodami waniliowymi 12,00 zł

- chałwowe na gorących gofrach 15,00 zł

- gorący sernik z musem malinowym 12,00 zł

- tiramisu 12,00 zł

- panna cotta z mango i karmelem 10,00 zł

- serniczek mascarpone z pistacjami 14,00 zł

- krem brulee o aromacie grzanego wina z porzeczką 14,00 zł

TORTY

- śmietankowo – jogurtowy z malinami 45,00 zł / kg

- hiszpański (czekoladowy) 65,00 zł / kg

- cherry (wiśnie w likierze) 60,00 zł / kg

- szwardzwaldzki (czekoladowy biszkopt, wiśnie, bita śmietana) 60,00 zł / kg

- tiramisu (kawowy z likierem amaretto) 55,00 zł / kg

- bezowy Dacquoise (z orzechami i daktylami) 60,00 zł / kg

ZESTAWY PRZEKĄSEK BANKIETOWYCH

ZESTAW I

35,00 zł / porcja

- befsztyk tatarski
- carpaccio z rostbefu z pesto bazyliowym
- pasztet z żurawiną
- wiejska deska różności
- selekcja śledzików w dwóch odsłonach (w oleju z cebulką czerwoną i gorzycowym dressingiem; w jogurcie z miodem i rodzynkami)
- bankietowy półmisek różności (babeczki kruche z kremem mascarpone i wędzonym łososiem; sery i wędliny śródziemnomorskie; roladki z cukinii i szynki dojrzewającej; tortille faszerowane sałatka włoską z mozzarella, rucolą i chrupiącą szynką parmeńską)
- sałatka brokułowa z fetą, słonecznikiem i kiełkami
- sałatka włoska z delikatnej mozzarelli, świeżych pomidorów i chrupiącej rukoli z szynką parmeńską i dressingiem balsamicznym
- pieczywo, masło

ZESTAW II

45,00 zł / porcja

- befszyk tatarski
- carpaccio z łososia
- półmisek mięs pieczonych serwowanych na zimno lub wiejska deska różności
- selekcja śledzików w dwóch odsłonach (w oleju z cebulką czerwoną i gorzycowym dressingiem; w jogurcie z miodem i rodzynkami)
- plenery wędlin i serów śródziemnomorskich
- sałatka brokułowa z fetą słonecznikiem i kiełkami
- sałatka ze świeżym szpinakiem, grejpfrutem i gorgonzollą
- kaczka faszerowana z bakaliami
- dorsz po kaszubsku
- sałatka tradycyjna lub z wędzonym pstrągiem
- bankietowy półmisek różności (babeczki kruche z kremem mascarpone i wędzonym łososiem; sery i wędliny śródziemnomorskie; roladki z cukinii i szynki dojrzewającej; tortille faszerowane sałatka włoską z mozzarella, rucolą i chrupiącą szynką parmeńską)
- sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
- pieczywo masło

ZESTAWY III

30,00 zł / porcja

- befszyk tatarski
- pasztet z żurawiną
- wiejska deska różności
- selekcja śledzików w dwóch odsłonach (w oleju z cebulką i koprem oraz w śmietanie z jabłkiem)
- sałatka tradycyjna (lub z wędzonym pstrągiem)
- kruche babeczki z łososiem, jajka faszerowane na zimno
- sałatka brokułowa z fetą, słonecznikiem i kiełkami
- sałatka włoska z delikatnej mozzarelli, świeżych pomidorów i chrupiącej rukoli z szynką parmeńską i dressingiem balsamicznym
- pieczywo, masło

NAPOJE b/o (serwis na imprezy okolicznościowe)

18,00 zł

napoje ciepłe: kawa, herbata – b/o

napoje zimne: woda mineralna, soki w karafkach, Pepsi w pojemnościach 1l. – b/o

Ważność oferty 31/12/2019

Pakiet weselny - Zestaw I

200,00 zł za osobę

Cena obejmuje:

- potrawy wymienione w jadłospisie weselnym;
- dekoracje stołów tj. kwiaty, świece, serwetki, pokrowce na krzesła;
- apartament dla Młodej Pary GRATIS;
- dla Gości weselnych specjalne ceny noclegów (patrz „Pakiety pobytowe”).

*Cena nie obejmuje dodatkowych elementów dekoracji sali tj. balonów,
dekoracji dla Młodej Pary.*

I OBIAD WESELNY PO POWITANIU SZAMPANEM

ZUPY:

- rosół z kaczki i kury z ręcznie krojonym makaronem

WYBÓR MIĘS :

- kotlet de volaille z piersi kurczaka z masłem
- roladka drobiowa w szynce dojrzewającej ze szpinakiem i sosem bazyliowym
- polędwiczki z borowikami
- kaczka faszerowana, pieczona w całości z jabłkami i sosem jałowcowym

DODATKI:

- ziemniaczki z masłem i koprem
- ziemniaki opiekane z sosem czosnkowym
- kluseczki półfrancuskie
- bukiet surówek sezonowych
- mix warzyw blanszowanych

II GORĄCA KOLACJA PRZED PÓLNOCĄ :

- karkówka pieczona w niskiej temperaturze podana z sosem pieczeniowym
- pikantne żeberka w miodzie

dodatki :

- kluski śląskie
- frytki
- kapusta i buraczki na gorąco

III ZUPY PODANE W TRAKCIE UROCZYSTOŚCI:

- flaczki cielece pachnące imbirem i majerankiem
- barszczyk czerwony serwowany z pasztecikiem bądź krokietem

IV DESERY:

- selekcja ciast na paterach (sernik z bezą, snickers, malinowiec, rafaello, torcik szwardzwaldzki)
- desery owocowe (panna cotta, tiramisu, torcik bezowy)
- patery owoców
- deser lodowy z bitą śmietaną, Advocatem

V TORT:

- śmietanowo-malinowy

VI ZAKĄSKI:

- befszyk tatarski
- carpaccio z rostbefu z pesto bazyliowym
- pasztet z żurawiną
- wiejska deska różności
- selekcja śledzików w dwóch odsłonach (w oleju z cebulką czerwoną i gorzycowym dressingiem; w jogurcie z miodem i rodzynkami)
- bankietowy półmisek różności (babeczki kruche z kremem mascarpone i wędzonym łososiem; sery i wędliny śródziemnomorskie; roladki z cukinii i szynki dojrzewającej;

tortille faszerowane)

- sałatka brokułowa z fetą, słonecznikiem i kiełkami

- sałatka włoska z delikatnej mozzarelli, świeżych pomidorów i chrupiącej rukoli z szynką parmeńską i dressingiem balsamicznym

- pieczywo, masło

VII NAPOJE CIEPŁE ZIMNIE b/o

kawa, herbata – b/o

napoje zimne: woda mineralna, soki w karafkach, Pepsi w pojemnościach 1l. – b/o

OPCJE DODATKOWO PŁATNE :

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. Wiejski stół | 20,00 zł / os. |
| 2. Stół słodki | 20,00 zł / os. |
| 3. Stół śródziemnomorski | 25,00 zł / os. |

Ważność oferty 31/12/2019

Pakiet wesely - Zestaw II

210,00 zł za osobę

Cena obejmuje:

- *potrawy wymienione w jadłospisie weselnym;*
- *dekoracje stołów tj. kwiaty, świece, serwetki, pokrowce na krzesła;*
- *apartament dla Młodej Pary GRATIS;*
- *dla Gości weselnych specjalne ceny noclegów (patrz „Pakiety pobytowe”).*

*Cena nie obejmuje dodatkowych elementów dekoracji sali tj. balonów,
dekoracji dla Młodej Pary.*

I OBIAD WESELNY PO POWITANIU SZAMPANEM

ZUPY*:

- rosół z kaczki i kury z ręcznie krojonym makaronem

- krem z pomidorów i pomarańczy

* prosimy o wybranie jednej pozycji

WYBÓR MIĘS :

- filet drobiowy nadziewany suszonymi pomidorami podany z ziemniaczkami z wody z masłem i koprem

- kaczka pieczona z jabłkami w sosie żurawinowym (¼ kaczki) serwowana z ziemniaczkami opiekany z sosem czosnkowym

- poliki wołowe w sosie o aromacie cynamonu na puree ziemniaczanym z dodatkiem pikantnego tagliatelle z marchewki

- delikatna pieczeń cielęca w sosie śmietanowym z dodatkiem leśnych grzybów, kluseczek kładzionych i puree z buraczków

A DO TEGO:

- bukiet surówek sezonowych

II GORĄCA KOLACJA PRZED PÓLNOCĄ :

- schab mleczny w ciemnym sosie z leśnych grzybów
- pikantne żeberka w miodzie
- kotlet schabowy z kostka panierowany na chrupko

DODATKI :

- kluski śląskie
- talarki ziemniaczane
- kapusta i buraczki na gorąco

III ZUPY PODANE W TRAKCIE UROCZYSTOŚCI:

- flaczki cielęce pachnące imbirem i majerankiem **lub** wołowina po burgundzku serwowana z pieczarkami i kluseczkami kładzionymi
- barszczyk czerwony z krokietem bądź pasztecikiem

IV DESERY:

- selekcja ciast na paterach (sernik z bezą, snickers, malinowiec, rafaello, torcik szwarczwaldzki)
- desery owocowe (panna cotta, tiramisu, torcik bezowy)
- patery owoców
- deser lodowy z bitą śmietaną, Advocatem

V TORT:

- śmietanowo-malinowy

VI ZAKĄSKI:

- befszyk tatarski
- carpaccio z rostbefu z pesto bazyliowym
- pasztet z żurawiną
- wiejska deska różności
- selekcja śledzików w dwóch odsłonach (w oleju z cebulką czerwoną i gorzycowym

- dressyngiem; w jogurcie z miodem i rodzynkami)
- bankietowy półmisek różnaitości (babeczki kruche z kremem mascarpone i wędzonym łososem; sery i wędliny śródziemnomorskie; roladki z cukinii i szynki dojrzewającej; tortille faszerowane)
 - sałatka brokułowa z fetą, słonecznikiem i kiełkami
 - sałatka włoska z delikatnej mozzarelli, świeżych pomidorów i chrupiącej rukoli z szynką parmeńską i dressyngiem balsamicznym
 - pieczywo, masło

VII NAPOJE CIEPŁE ZIMNIE b/o

kawa, herbata – b/o

napoje zimne: woda mineralna, soki w karafkach, Pepsi w pojemnościach 1l. – b/o

OPCJE DODATKOWO PŁATNE :

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. Wiejski stół | 20,00 zł / os. |
| 2. Stół słodki | 20,00 zł / os. |
| 3. Stół śródziemnomorski | 25,00 zł / os. |

Ważność oferty 31/12/2019

Pakiet weselny - Zestaw III

240,00 zł za osobę

Cena obejmuje:

- potrawy wymienione w jadłospisie weselnym;
- dekoracje stołów tj. kwiaty, świece, serwetki, pokrowce na krzesła, a także **dekoracje balonowe dla Młodej Pary;**
- apartament dla Młodej Pary GRATIS;
- dla Gości weselnych specjalne ceny noclegów (patrz „Pakiety pobytowe”).

I OBIAD WESELNY PO POWITANIU SZAMPANEM

ZUPY*:

- rosół z kaczki i kury z ręcznie krojonym makaronem
- krem z białych warzyw ze szparagami i szynką dojrzewającą (sezonowo)
- krem z pomidorów i pomarańczy
- bulion consome z warzywami i kluseczkami

* prosimy o wybranie jednej pozycji

WYBÓR MIĘS :

- mostek cielęcy faszerowany, podany z kluseczkami półfrancuskim i sosem karmelowo-pomarańczowym
- polędwica wołowa *Chateaubriand (szatobrian)* pieczona w całości, serwowana z sosem balsamicznym, francuskimi ziemniaczkami i bukietem sałat vinegret
- rolada z gęsi z karmelizowanymi jabłkami na sosie z wędzonych śliwek, serwowane z podsmażanymi kopytkami

- grillowana pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą, serwowana z sosem bazyliowym, tagliatelle z cukinii i parmezanem

A DO TEGO:

- bukiet surówek sezonowych
- frytowana fasolka szparagowa
- brokuły z masłem migdałowym

II GORĄCA KOLACJA PRZED PÓLNOCĄ :

- udźce indycze pieczone w całości
- golonki wieprzowe duszone w piwie
- polędwiczki z borowikami

DODATKI :

- kluski śląskie
- talarki ziemniaczane
- kapusta i buraczki na gorąco

III ZUPY PODANE W TRAKCIE UROCZYSTOŚCI:

- flaczki cielęce pachnące imbirem i majerankiem **lub** wołowina po burgundzku serwowana z pieczarkami i kluseczkami kładzionymi
- barszczyk czerwony z krokietem bądź pasztecikiem

IV DESERY:

- selekcja ciast na paterach (sernik z bezą, snickers, malinowiec, rafaello, torcik szwardzwałdzki)
- desery owocowe (panna cotta, tiramisu, torcik bezowy)
- patery owoców
- deser lodowy z bitą śmietaną, Advocatem

V TORT*:

- śmietanowo-malinowy
- hiszpański (czekoladowy)
- cherry (wiśnie w likierze)

- szwarczwaldzki (czekoladowy biszkopt, wiśnie, bita śmietana)
- tiramisu (kawowy z likierem amaretto)
- bezowy Dacquoise (z orzechami i daktylami)
- * prosimy o wybór jednej pozycji

VI ZAKĄSKI:

- befszyk tatarski
- carpaccio z łososia
- półmisek mięs pieczonych serwowanych na zimno lub wiejska deska różności
- selekcja śledzików w dwóch odsłonach (w oleju z cebulką czerwoną i gorzycowym dressingiem; w jogurcie z miodem i rodzynekami)
- platory wędlin i serów śródziemnomorskich
- sałatka brokułowa z fetą słonecznikiem i kiełkami
- sałatka ze świeżym szpinakiem, grejpfrutem i gorgonzollą
- kaczka faszerowana z bakaliami
- dorsz po kaszubsku
- sałatka tradycyjna lub z wędzonym pstrągiem
- bankietowy półmisek różności (babeczki kruche z kremem mascarpone i wędzonym łososiem; sery i wędliny śródziemnomorskie; roladki z cukinii i szynki dojrzewającej; tortille faszerowane)
- sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
- pieczywo masło

VII NAPOJE CIEPŁE ZIMNIE b/o (serwis na imprezy okolicznościowe)

kawa, herbata – b/o

napoje zimne: woda mineralna, soki w karafkach, Pepsi w pojemnościach 1l. – b/o

OPCJE DODATKOWO PŁATNE :

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. Wiejski stół | 20,00 zł / os. |
| 2. Stół słodki | 20,00 zł / os. |
| 3. Stół śródziemnomorski | 25,00 zł / os. |

