

MENU BANKIETOWE

WARIANT I 160 zł / os.

ZUPA

serwowane

Krem z pasternaku, oliwa paprykowa

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Pierś z kurczaka faszerowana warzywami na sosie paprykowym,
pieczone ziemniaki, fasolka z patelni

DESER

serwowane

Lody waniliowe na bezie z wiśniami

PRZEKĄSKI

bufet uzupełniany

Tatar z piklowanych warzyw na grzance

Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem

Śledź na sosie chrzanowym

Mus łososiowy na krakersach

Roladki indyka na sosie kaparowym

Rozbeł marynowany w soi na bukietach sałat ogrodowych

Pasztet z suszonymi pomidorami

Pikle, pieczywo, masło

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

WARIANT II 185 zł / os.

PRZYSTAWKA

serwowane

Tataki z tuńczyka na grzance z guacamole

ZUPA

serwowane

Krem z dyni z oliwą i popcornem

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Polędwiczka wieprzowa na sosie grzybowym,
pieczone warzywa, ziemniaki au-gratine

DESER

serwowane

Sernik królewski na sosie truskawkowym

PRZEKĄSKI

bufet uzupełniany

Salatka arbuzowa z fetą i słonecznikiem

Salatka marokańska z kuskusem

Łosoś w buraczkach na kruchej sałacie

Roladki z indyka

Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami

Cukinia z mussem orzechowo-bazyliowym

Pasztet z żurawiną

Deska swojskich wędlin

Pikle, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

serwowane

Zupa meksykańska na wołowninie

BUFET DESEROWY

serwowane

Wybór ciast domowych

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

WARIANT III 200 zł / os.

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w winie i cytrynie z zielonym pieprzem, pieczywo, masło

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów z pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki, sos porzeczkowy, modra kapusta, kluski pietruszkowe

DESER

Torcik czekoladowo-orzechowy na malinowym coulis

PRZEKĄSKI

Krucha sałatka z krewetkami, awokado i chili

Tartaletki z musem z wątróbek

Szarpany łosoś na kruchej sałacie z cytrusami

Płatki schabu z musem chrzanowym

Rostbef na sałatach ogrodowych

Deska swojskich wędlin

Paszтет z grzybami

Piklowana cukinia z parmezanem

Pikle, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Orientalna potrawka z indykiem i warzywami na mleku kokosowym

BUFET DESEROWY serwowane

Wybór ciast domowych

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

WARIANT IV 220 zł / os.

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia z awokado

ZUPA

Tajska z krewetką

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki, sos pomarańczowo-rozmarynowy,
szparagi w maśle, buraczany au-gratine

DESER

Mini pavlova

PRZEKĄSKI

Roladka z sandacza ze szparagami

Łosoś w buraczkach i orzechach

Tatar ze śledzia

Roladka z boczku z zielonym pieprzem

Szynka szwarcwaldzka rolowana z serkiem i rukolą

Karkówka w ziołach z chrzanem

Salatka krabowa

Salatka z piklowanych warzyw z prażonym słonecznikiem

Grillowany ananas z kurczakiem i papryką w sosie egzotycznym

Deska serów

Pikle, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Strogonoff wołowy

BUFET DESEROWY

serwowane

Wybór ciast, owoce filetowane

NAPOJE

bufet uzupełniany

Woda w karafkach bez ograniczeń



Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

MENU BANKIETOWE

WARIANT V 260 zł / os.

PRZYSTAWKA

Wołowina marynowana na bukiecie sałat z piklami własnego wyrobu

ZUPA

Consomme z kaczki z tymiankowymi makaronem

DANIE GŁÓWNE

Stek z łososia, sos bearnaise, pieczone warzywa, au-gratine buraczane

DESER

Gruszka w karmelu z kruszonką i lodem waniliowym

PRZEKĄSKI

Śledzik w trzech odsłonach

Pstrąg wędzony na kruchych sałatach

Łosoś w sezamie na roszponce

Terrina z indyka z pomarańczową galaretką

Carpaccio z marynowanej wołowiny z rukolą i parmezanem

Schab z własnej wędzarni ze szparagami

Pasztet z soczewicy z chili i rodzynkami

Sałatka z piklowanych warzyw z prażonym słonecznikiem

Deska serów i wędlin

Marynaty, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Udziec z prosięcia serwowany z sosem z runa leśnego

Barszcz czysty

BUFET DESEROWY

Wybór ciast domowych, owoce filetowane

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

