



Oferta w cenie 129zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupa

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą
Krem z pieczonego ziemniaka z wędzoną słoniną i oliwą rozmarynową

Dania główne+ zestaw surówek

Filet z kurczaka z puree ziemniaczanym, brokułem i sosem truflowo orzechowym
Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym

Deser

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami- lody własnej produkcji

DANIA CIEPŁE – SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Danie Ciepłe I

Pieczona kaczka nóżka ze smażonymi kopytkami i modrą czerwoną kapustą z rodzynekami
Coq au vin z czosnkową bagietką

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne (80gr = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Paszтет tradycyjny wieprzowo-wołowy

Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą
Śledzie w kremie curry

Sałatki (200gr = 2sałatki)

Sałatka amerykańska z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, czerwoną cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami
Sałatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami z sosem balsamicznym

Dodatki: Chleb , pikle

Napoje: Kawa, herbata, Woda niegazowana, soki owocowe

Oferta w cenie 119zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupa

Krem z duetu selerów z oliwą z salami i grzankami ziołowymi
Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową

Dania główne+ zestaw surówek

Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami zawinięta w boczek z purre ziemniaczanym, karmelizowana marchewka lub brokułami z wody i sosem z zielonego pieprzu.
Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami korzennymi (marchewka, pietruszka, burak) lub z podane z włoskimi gnocchami z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo-kurkowym

DANIA CIEPŁE – SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Danie Ciepłe I

Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym
Zraziki schabowe z boczkiem i kiszonym ogórkiem podawane z kulkami ziemniaczanymi i sałatką Colestów

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne

(80 gr = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Paszтет tradycyjny wieprzowo-wołowy

Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)

Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem
Śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (200gr = 2sałatki)

Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem zielonym i cukrowym, brokułami, grillowanym kurczakiem i wędzonym boczkiem, podawana z lekkim sosem czosnkowym
Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką
Sałatka grecka

Dodatki

Chleb ,pikle

Napoje:

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe

Oferta w cenie 110zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Dania główne+ zestaw surówek

Filet z kurczaka z purre ziemniaczanym, brokułem i sosem truflowo orzechowym
Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym

DANIA CIEPŁE – SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Danie Ciepłe I

Skwiercząca lokomotywa - mix pierogów (soczewica, ruskie, kapusta i grzyby, na słodko)- podawane na lokomotywie w podgrzewaczach

Przekąska gorąca;

Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiełbasą i boczkiem

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne

(80 gr = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Paszтет tradycyjny wieprzowo-wołowy

Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)

Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem
Śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (200gr = 2sałatki)

Sałatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego z ziołowym vinegrettem
Sałatka amerykańska z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, ananase, pomidorami, czerwoną cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

Dodatki

Chleb ,pikle

Napoje:

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe

Przygotowała
Dorota Bęczkowska
Tel 516 056 057

