

## Propozycje menu





## KOLACJE SERWOWANE

### Przystawka

Parfait z kaczki aromatyzowany sosem kawowym i migdałami w glazurze

### Danie Główne

Polędwiczka duszona w czerwonym winie z szałwią  
(na kremowych wędzonych ziemniakach karmelizowana cebulką i tagliatelle z warzyw)

### Deser:

Sernik wiedeński z lodami waniliowymi, owocami i sosem waniliowym

### **Bufet zimny**

Terrina z marynowanej wieprzowiny z miętą  
Skrzydółka kurczaka pieczone w soi  
Mus z łososia zdobiony pistacjami  
Plater wędlin i mięs staropolskich z dodatkami  
Verrina z mozzarellą bocconcini, serwowana porcyjnie w szkle  
Tartinki z musem avokado i concase  
Sałatka duńska z makaronem  
Sałatka z fasolki z sezamem i pomidorami suszonymi

### **Bufet słodki**

wybór ciast deserowych  
plater owoców filetowanych

130,00 zł/osobę



## **Menu serwowane**

### **Przystawka**

Carpaccio z wędzonej kaczki z kremem żurawinowym i wiśniówką z sałatami

### **Zupa**

Krem z pomidorów i papryki z lodami bazyliowymi

### **Obiad**

Rostbef sous vide z sosem rozmarynowym oraz melonem w miodowym szpinaku i ziemniakami wędzonymi

### **Deser**

Panna cotta z czekoladową pianką i pudrem z białej czekolady z migdałami

### **Bufet zimny**

Vol au vent z tuńczykiem

Vol au vent z awokado

Łosoś z kremem szafranowym

Tatar wołowy

Ryby wędzone z sosami

Melon z prosciutto i sosem koktajlowym

Kurczak w sezamie i dressingiem sojowo limonowym

Szynka ze szparagami i sosem tatarskim

Sola w sosie chrzanowym

### **Bufet sałatkowy**

Sałatka grecka

Sałatka caprese

Sałatka z fasolą o suszonych pomidorami

### **Bufet słodki**

Wybór ciast koktajlowych

Wybór petit fours

Kosz owoców

160zł/ osobę



## **KOLACJA SERWOWANA**

### **Zupa**

Krem z papryki i pomidorów z nuta pomarańczy

### **Dania główne na platerach**

De volaille z masłem i koperkiem

Chrupiący schabowy z pieczonymi pieczarkami

Szynka pieczona w miodzie

Łosoś smażony na maśle cytrynowym

Sos pieczeniowy

Sos biały cytrynowy

### **Dodatki**

Ziemniaki z koperkiem

Frytki

Warzywa gotowane z bułką tarta

Ryż biały

### **Surówki**

Surówka z kiszanej kapusty z marchewką

### **Deser**

Jabłecznik na kremie waniliowym z gałką lodów waniliowych

### **Bufet zimny**

Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Carpaccio z marynowanej w pomarańczach kaczki z rukolą

Sola pod chmurką musu chrzanowego

Gravlax z łososia z lionką

Roladki z kurczaka z musem serowym

Sałatka korsykańska z serem pleśniowym

Sałaty mieszane w sosie francuskim

### **Bufet Słodki**

Kostka tiramisu

Sernik staropolski

160,00/ osobę



## KOLACJA SERWOWANA

### Zupa

Delikatny krem z grzybów z pianką

### Dania główne na platerach

Karkówka pieczona w sosie śliwkowym  
lub

(schabowy smażony z pieczarkami)

Zraz staropolski sosem z razowego chleba

Pierś z kurczaka duszona w sosie bazyliowym

Pstrąg smażony w migdałach

Sos śliwkowy

Sos cytrynowo-bazyliowy

### Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Chrupiące talarki ziemniaczane

Warzywa gotowane

### Surówki

Surówka z białej kapusty z koperkiem

Buraczki z chrzanem

### Deser

Puchar lodowy z owocami i sosem czekoladowym

### Zakąski zimne

Schab z morelą muśnięty galareta

Pstrąg z wędzonką i musem chrzanowym

Roladki z kurczaka z nitkami warzywnymi

Tatar z łososia wędzonego z kaparami

Platery wędlin i pieczeni staropolskich

Sałatka śledzi pod pierzyną sosu tatarskiego

Sałatka grecka

### Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym

Wybór babeczek z owocami

### Danie ciepłe

Gulasz z wołowiny z papryka i kminkiem

219,00/osobę



## KOLACJA SERWOWANA

### Przystawka

Carpaccio z balsamicznych buraków z musem z koziego sera i karmelizowanymi jabłkami

### Zupa

Zupa z wędzonego dorsza z ravioli z kurkami

### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z nuta Brandy z kremowymi ziemniaczkami,  
sosem z pieczonych wiśni i ratatouille z warzyw

### Deser

Sernik staropolski z bitą śmietaną i sosem waniliowym

### Zakąski zimne

Tatar z wołowiny z cebulką i ogórkiem

Galantyna z kurczaka z rodzynkami

Delikatny pasztet drobiowy

Platery wędlin i pieczeni staropolskich

Ryba po grecku

Sałatka grecka z peperoni i oliwkami

Sałatka caprese z mozzarellą i pomidorami

### Ciasto

Wybór ciast koktajlowych

135,00/osobę

### Pakiet napoi bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda, sok

20,00 zł / osobę



## KOLACJE W FORMIE BUFETU

### Menu

#### Na ciepło

Krem z grzybów leśnych  
Pierś z indyka w sosie śmietanowym  
Miętus w greckich ziołach  
Ziemniaki pieczone z majerankiem  
Mix warzyw na parze

#### Na zimno

Pieczone ryżowe kuleczki z estragonem  
Fileciki z kurczaka w sosie słodko kwaśnym  
Pieczone zapiekane kremem paprykowym  
Rożki nadziewane pstrągiem wędzonym i rożki nadziewane pasztetem  
Sushi z pieczywa z ogórkiem i sałatą rzymską w dwóch smakach  
Fileciki śledziowe z kawiolem z pstrągą i musem mascarpone  
Sałatka caprese z bazylią i oliwą z Krety  
Sałatka z tuńczyka i makaronu z dodatkiem zielonej pietruszki  
Pieczywo, masło

#### Na słodko

Ciasta bankietowe

#### Napoje

bez ograniczeń  
kawa, herbata, woda mineralna, sok

**130zł/os**



## KOLACJE W FORMIE BUFETU

### Menu

#### Na ciepło

Zupa ziemniaczana z porem  
Dorsz pieczony z warzywami  
Szynka w sosie własnym  
Ziemniaki opiekane z tymiankiem  
Ratatouille warzywne

#### Na zimno

Pieczeń z karkówki ze śliwkami, lekko glazurowane  
Galaretki z pieczonym kurczakiem  
Pieczony pstrąg z musem chrzanowym z kaparami  
Półmisek wędlin i pieczeni staropolskich  
(pieczona karkówka, szynka, wędliny regionalne, kabanosy)  
Ryba po grecku  
Sałatka z ryżem, kukurydzą i tuńczykiem  
Sałatka z wędzonym kurczakiem sosem szczypiorkowym  
Pieczywo, masło

#### Na słodko

Wybór mini ciast koktajlowych

#### Napoje

bez ograniczeń  
kawa, herbata, woda mineralna, sok

**140zł/os**





## KOLACJA W FORMIE BUFETU

### Bufet gorący

Kremowa zupa z borowików z kluseczkami  
Dorsz w sosie migdałowym  
Spaghetti z łososiem  
Schab pieczony w meksykańskiej salsie  
Ziemniaki pieczone w greckich przyprawach  
Duet dzikiego i białego ryżu  
Warzywa na parze z ziołami

### Bufet zimny:

Sola na sosie chrzanowym  
Kurczak pieczony w miodzie oraz bekonie z pieca  
Paszтет z kaczki z pieczonymi jabłkami  
Pieczeń ze schabu z grzybami w czerwonym winie  
Koktajl krewetkowy z jogurtowo-czosnkowym dressingu  
Plater mięs i wędlin regionalnych  
Sałatka z orzechami, marynowanymi buraczkami oraz białym serem  
Sałaty z wędzonym kurczakiem i sosem szczypiorkowym  
Sałatka z zielonej fasoli i pomidorów

### Słodki bufet

Sernik, makowiec  
Owoce

### Danie po północy

Stroganoff grzybowy serwowany z ryżem

170zł/osobę



## Menu staropolskie w formie bufetu

### Na ciepło

Zupa gulaszowa  
Sznycle wieprzowe duszone w kapuście  
Kapusta nadziewana wieprzowiną z jabłkami  
Pieczeń wołowa z goździkami i pomarańczą  
Pstrąg w sosie migdałowym  
Ziemniaki smażone z boczkiem

### Na zimno

Pasta z wędzonego kurczaka  
Schab ze śliwką w galarecie  
Śledzie w sałatce z buraków  
Szynka w sosie chrzanowym  
Cukinia nadziewana rakami z koperkiem  
Paszтет z kurzych wątróbek pod beszamelem  
Sałatka z grillowanych gruszek  
Sałatka z kurczakiem i ryżem z kukurydzą  
Pieczywo, masło

### Na słodko

Sernik, jabłecznik, mini drożdżówki

### Napoje

bez ograniczeń  
kawa, herbata, woda mineralna, sok

214zł/os



## KOLACJE W FORMIE BUFETU

### Na ciepło

zupa serowa z grzankami  
karkówka pieczona w rozmarynie w sosie śliwkowym  
pierś z kurczaka grillowana z cukinią duszoną w tymianku  
dorsz pieczony w chrupiącej panierce  
warzywa grillowane w ziołach  
ziemniaki opiekane  
surówka z marchewki i jabłek

### Na zimno

sushi z pieczywa z zielonym ogórkiem i sałatami  
kanapki tortowe z wędzonym łososiem i lionką  
kanapki tortowe z serem, szynką i sałatami  
mini tatarki wołowe z cebulka o ogóreczkiem  
skrzydełka drobiowe pieczone w sosie tajskim  
plater pieczeni i wędlin staropolskich z sosami  
sałatka caprese z mozzarellą i pomidorami w sosie bazyliowym  
śledziki w trzech smakach  
klopsiki w occie

### Na słodko

Sernik i jabłecznik  
Kosz owoców

### Napoje

bez ograniczeń  
kawa, herbata, woda mineralna, sok

148, zł/osobę

## Alkohole i napoje – oferta bankietowa

### Wódka

Kazimierz Wielki 0,5l – 40zł/but  
Senator Komorowski 0,7l – 90zł/but  
Stock 0,5 l – 50,00 zł/but  
Stock 0,7 l – 60,00 zł/but  
Finlandia 0,5 l – 60,00 zł/but.  
Finlandia 0,7 l – 65,00 zł/but.

### Wino

Wino czerwone wytrawne 0,75 l – od 45,00 zł/but.  
Wino białe wytrawne 0,75 l – od 45,00 zł/but.

### Inne wybrane alkohole

Wino musujące Charles de beaucour 0,75 l – 50,00 zł/but.  
Rum Bacardi Superior 0,7 l – 80,00 zł/but.  
J.W. Red 0,7 l – 70,00 zł/but.  
Big T 0,7l- 70zł/but  
J.W.Black 0,7l – 115,00 zł/but  
Jack Daniel's 0,7 l – 95,00 zł/but.  
Ballantine's 0,7l – 70,00 zł/but.  
Gin Gordon's 0,7l – 75,00 zł/but  
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso, Rose 1l – 55,00 zł/but.

W przypadku zakupu alkoholu we własnym zakresie zobowiązani są Państwo do dokonania opłaty tzw. „korkowej” w wysokości 10,00 zł od jednej butelki alkoholu.

### Napoje

Coca-Cola/Sprite/Fanta/Tonic – 0,2 l but.szklana – 4,50 zł/but.  
Coca-Cola/Sprite/Fanta/Tonic – 1 l but. plastikowa rozlewane  
w dzbanki – 15,00 zł/but.  
Sok – różne smaki serwowany w dzbankach – 1 l – 12,00 zł  
Woda mineralna niegazowa – rozlewana w dzbanku – 1 l – 6,00 zł  
Kawa – 6,00 zł  
Herbata – 5,00 zł  
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT