

PROPOZYCJE ZESTAWÓW KONFERENCYJNYCH

MENU SERWOWANE DLA GRUP PONIŻEJ 15 OSÓB

ZESTAW I

55,00 PLN

Krem z kalafiora z nutą pomarańczy i grzankami
Roladka ze schabu w sosie grzybowym z kremowymi ziemniaczkami, kapustą zasmażaną, podwędzaną słoniną
Jabłecznik na ciepło z kremem waniliowym

ZESTAW II

55,00 PLN

Zupa serowa z grzankami i parmezanem
Pierś z kurczaka z serem i suszonymi pomidorami na kremowych ziemniaczkach, ratatouille ze świeżych warzyw i sosem pietruszkowym
Naleśniki z truskawkami otulone waniliową pianką

ZESTAW III

59,00 PLN

Żurek staropolski z jajkiem i ziemniaczkami
Delikatna pieczeń z karkówki podana na sosie śliwkowym z zapiekanymi ziemniaczkami, młodą zasmażaną kapustą i warzywami
Sernik tradycyjny z lodami waniliowymi

ZESTAW IV

52,00 PLN

Krem z kukurydzy z nutą curry i mleczka kokosowego
Pierś z kurczaka „sous vide” marynowana w estragonie podana z kuleczkami ziemniaczanymi, faszerowanymi kurkami, chrupiącą cukinią i sosem z pieczonej papryki
Mus z gorzkiej czekolady podany z wiśniowym sorbetem oraz relisem z marynowanego ananasa w mięcie

ZESTAW V

59,00 PLN

Krem z dyni z marynowanym kozim serem (sezonowo)
Policzki wieprzowe na kremie z kalafiora z ziemniakami pieczonymi w oliwie czosnkowej, grillowanym bakłażanem oraz sosem z czerwonego wina
Crème brûlée podany z chrupiącym karmelem, świeżymi owocami oraz czekoladą

ZESTAW VI

60,00 PLN

Rosół z pieczonej gęsi z plastrem wędzonej kaczki
Połędwiczka wieprzowa podana na purée ziemniaczanym z dodatkiem wędzonej cebulki, musem z pieczonego czosnku, tagliatelle z marchwi oraz sosem z wiśniówki
Mus malinowy podany z chrupiącą czekoladą, pudrem z wiśni oraz ciastkiem francuskim

ZESTAW VII

45,00 PLN

Zupa z podwędzanej cebulki z grzanką chrupiącego sera
Grillowany stek ze schabu, ziemniaki gratin z cukinią, wędzonym bekonem i sosem paprykowym
Tarta jabłkowa podana z lodem jogurtowym

ZESTAW VIII

55,00 PLN

Barszcz z pasztecikiem
Rolada zrazowa z kaszą oprószoną majerankiem, delikatnym kremem chrzanowym i zasmażanymi buraczkami
Sernik z wiśniami w towarzystwie kremu czekoladowego

PROPOZYCJE ZESTAWÓW KONFERENCYJNYCH

MENU W FORMIE BUFETU

ZESTAW I

47,00 PLN

Zupa serowa z grzankami czosnkowymi i świeżą pietruszką (200ml)
Pierś z indyka duszona w mleczku kokosowym i curry z warzywami (120g/60g)
Pstrąg łososiowy smażony z masłem tymiankowym i limonką (100g/40g)
Fasolka żółta oprószona złocistą bułką (100g/20g)
Ziemniaki opiekane w oregano / ryż biały z nutą curry (100g/80g)
Surówka z marchwi z nutą wanilii oraz jabłkiem (80g)

ZESTAW II

60,00 PLN

Krem z grzybów leśnych z nutą oliwy truflowej (200ml)
Roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym (130g/50g/50ml)
Połędwiczka z dorsza na kremie z zielonego groszku i mięty (120g/60g)
Cukinia duszona z masłem wędzonym (100g)
Chrupiące kromki z ziemniaków (120g)
Sałaty skąpane w lekkim dressingu (80g)

ZESTAW III

52,00 PLN

Zupa z marynowanej wieprzowiny z wędzoną papryką i skórka pomarańczy (200ml)
Pierś z kurczaka grillowana z masłem czosnkowym (120g)
Karmazyn duszony pod sosem bazyliowym (100g/50g)
Warzywa gotowane na parze z nutą tymianku (40g/40g/40g)
Ziemniaki purée z masłem wędzonym (120g)
Sałaty ze świeżymi warzywami i sosem vinegret (80g/20ml)

ZESTAW IV

55,00 PLN

Zupa z pieczonej cebuli i tymianku z grzanką czosnkową oraz żółtym serem (200ml/20g/10g)
Chuda wieprzowina w sosie z ciemnego piwa (120g/50g)
Filet z pstrąga podany na sosie migdałowym i świeżym koperze (100g/50g)
Warzywa pod sosem beszamelowym (50g/50g/40ml)
Mini kuleczki ziemniaczane (120g)
Surówka z białej kapusty z nutą cytryny i kopru (80g)

ZESTAW V

48,00 PLN

Żurek staropolski z wędzonym bekonem oraz klopsikami z białej kiełbasy (200ml/30g)
Sznycle wieprzowe chrupiące z pieczarkami (100g/30g)
Tilapia podana na szpinaku z nutą czosnku (100g/40g)
Ziemniaki pieczone z oregano oraz oliwą (120g)
Mix warzyw w przyprawach grillowych (50g/50g)
Surówka z selera z rodzynkami / buraczki pieczone z chrzanem (40g/40g)

ZESTAW VI

60,00 PLN

Żurek staropolski z jajkiem
Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim
Gulasz z szynki w sosie grzybowym
Dorsz smażony w maśle tymiankowym i ziemniaki gratin
Sałaty mieszane z sosem vinegret

PROPOZYCJE ZESTAWÓW KONFERENCYJNYCH

MENU W FORMIE BUFETU

ZESTAW VII

70,00 PLN

Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem
Udka z kaczki w sosie porzeczkowym z nutą pomarańczy
Łosoś smażony na szpinaku
Ziemniaki duszone z boczkiem i karmelizowaną cebulką
Buraczki zasmażane z chrzanem
Surówka z białej kapusty z koperkiem

ZESTAW VIII

83,00 PLN

Krem z pomidorów i lekko podwędzanej papryki z nutą bazylii (200ml)
Połędwiczka wieprzowa na sosie tymiankowym i szalotki (80g/40g)
Grillowana pierś z indyka, marynowana w estragonie i miodzie (100g)
Połędwica z dorsza w chrupiącej panierce z szafranem (120g)
Warzywa grillowane w lekkim dressingu z kaparami (80g/20g)
Marchew lekko karmelizowana z tymiankiem (60g)
Ziemniaki gratin pieczone z rozmarynem (120g)
Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem (50g)
Surówka z marynowanego pora i rodzynek (50g)

ZESTAW IX

86,00 PLN

Rosół z kury z domowym makaronem oraz gotowaną pierś z kurczaka (180ml/20g/20g)
Grillowana karkówka marynowana w kolorowym pieprzu (120g)
Udziec z kurczaka pieczony w czosnku i tymianku (150g)
Łosoś pieczony podany na sosie bazyliowym oraz młodym szpinaku (100g/40g/30g)
Ziemniaki duchesse lekko zapieczone (120g)
Fasolka oprószone złocistą bułką (100g)
Ratatouille z marchewki oraz chrupiącej papryki (50g)
Lekkie sałaty we włoskim dressingu z oregano (80g)
Surówka z młodej kapusty z sokiem z cytryny i świeżym koprem (50g)

PAKIET NAPOJÓW

15,00 PLN / OS.

Kawa (200ml)
Herbata (200ml)
Woda mineralna (200ml)
Sok owocowy (200ml)

POZOSTAŁE NAPOJE

Sok – różne smaki (1 liter) – 13,00 PLN
Woda mineralna niegazowana (1 liter) – 7,00 PLN
Kawa – 7,00 PLN
Herbata - 6,00 PLN

Pozostałe napoje według aktualnej karty menu, wszystkie ceny zawierają podatek VAT.