



Propozycja I – 50 zł/ os.

Dania podawane indywidualnie

Rosół z domowym makaronem

Grillowane polędwiczki w sosie kurkowo-śmietanowym z ziemniakami i bukietem warzyw

Szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną

Propozycja II – 70 zł/os.

Zupa (do wyboru przez gości):

Rosół z domowym makaronem lub

Żur w chlebie podany z białą kiełbasą i jajkiem

Dania główne (podane na półmiskach):

Grillowane polędwiczki w sosie kurkowo-śmietanowym

Pieczona kaczka podana z gorącymi wiśniami

Roladki z pstrąga podane na puree ziemniaczano-kapuścianym

Ziemniaki pieczone, kluski śląskie

Surówka z białej kapusty z tartą marchewką

Propozycja III – 80 zł/os.

Zupa krem z pomidorów świeżych i suszonych, papryki oraz bazylii

Dania główne (podane na półmiskach):

Pieczona polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwkami w winno-miodowo-cebulowym sosie

Pierś z gęsi na musie dyniowo-jabłkowym z sosem żurawinowym

Sandacz w sosie z suszonych prawdziwków

Ziemniaki pieczone, ziemniaki puree

Surówka z białej kapusty z tartą marchewką

Propozycja IV – 90 zł/os.

Zupa krem z borowików z grzanką z parmezanu

Dania główne (podane na półmiskach):

Polędwiczka wieprzowa z rydzami w śmietanie

Udo z kaczki podane z pieczonym jabłkiem, miodem i orzechami na sosie jerzynowym

Łosoś zapiekany z warzywami pod beszamelem i mozzarellą

Ziemniaki puree, kluski z żurawiną

Zielone sałaty ze świeżymi warzywami i vinegretem

Propozycja dla dzieci 25 zł/ os.

Rosół z domowym makaronem

Chrupiące paluszki z piersi kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki i jabłka

Lody podane z owocami i bitą śmietaną

Słodki stół – 10 zł/os.

Domowe ciasta do wyboru

szarlotka, sernik, tarta z malinami, tarta z owocami, tarta z truskawkami, ciasto czekoladowe z kremem waniliowym, rafaello, rogaliki puszyste z marmoladą, kaszowiec czekoladowy

Napoje bez ograniczeń 10 zł/os.

Zimne: dwa rodzaje soku owocowego, pepsi, 7-up, woda niegazowana z cytryną

Ciepłe: kawa i herbata

Zimne przekąski 25 zł/ os.

Paszтет z dziczyzny z marynowanymi gruszkami
Polędwiczka pieczona po angielsku z konfiturą żurawinową
Tatar wołowy z siekaną cebulką i piklami
Sałata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami
Pomidory z mozzarella i sosem bazyliowym
Sałata ze świeżymi warzywami, fetą, oliwkami i sosem vinegret
Pieczywo wiejskiego wypieku

Zimne przekąski 35 zł/os.

Paszтет z dziczyzny z marynowany gruszkami
Polędwiczka pieczona po angielsku z konfiturą żurawinową
Tatar wołowy z siekną cebulką i piklami
Karkówka pieczona podana z sosem tatarskim
Śledź na sałatce ziemniaczanej
Buraki marynowane z soczewicą, rukolą i serem feta
Sałatka z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami włoskimi
Pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym
Pieczywo wiejskiego wypieku

Zimne przekąski 45 zł/os.

Paszтет z dziczyzny z marynowanymi gruszkami
Polędwiczka pieczona po angielski z konfiturą żurawinową
Tatar wołowy z siekaną cebulką i piklami
Ruloniki z szynki parmeńskiej z grillowanym ananasem, kozim serem, świeżym szpinakiem
Łosoś wędzony podany z pastą serowo-czosnkową na cykorii
Śledź na sałatce ziemniaczanej
Buraki marynowane z soczewicą, rukolą i serem feta
Francuskie ciasteczka z pomidorami, mozzarellą, rukolą
Sałatka z selerem naciowym, kurczakiem, orzechami włoskimi
Pieczywo wiejskiego wypieku

Ilość porcji każdej z przekąsek musi być zamówiona na całkowitą ilość gości z przyjęcia.

Tort 9 zł/os.

W ofercie posiadamy między innymi: tort śmietankowo-malinowy, pistacjowy, bezowy. Wybór smaku należy do Państwa, uwzględniamy wszelkie sugestie. Istnieje możliwość przywiezienia własnego tortu za opłatą talerzykową 5 zł/os.

Alkohol

- własny- opłata korkowa 5 zł
- wódka 0.5l – 35 zł
- wino białe lub czerwone 0.7l – 30 zł
- whisky 0.7l – 80 zł