



UROCZYSTY OBIAD JESIEŃ 2022



UROCZYSTY OBIAD DWUDANIOWY

Propozycja I - 89 zł/os.

Zupa (serwowana w wazach):

Rosół z domowym makaronem

Dania główne (podane na półmiskach):

Grillowane polędwiczki w sosie śmietanowo grzybowym
Stek z uda kurczaka pieczony w pomidorach, miodzie i czosnku
Sandacz na cukinii podany z sosem winno-cytrynowym
Ziemniaki pieczone, ziemniaki pure
Buraki na ciepło
Surówka z białej kapusty z tartą marchewką

Propozycja II - 105 zł/os.

Zupa (serwowana w wazach):

Rosół z domowym makaronem oraz
Zupa krem z dyni z mleczkiem kokosowym i trawą cytrynową

Dania główne (podane na półmiskach):

Polędwiczka faszerowana suszoną śliwką z sosem na bazie czerwonego wina
Noga z kaczki duszona w warzywach sezonowych podana na sosie pieczeniowym
Sandacz na cukinii podany z sosem winno-cytrynowym
Pierogi ruskie podsmażone
Ziemniaki pieczone, kopytka borowikowe
Buraki na ciepło
Warzywa korzeniowe prosto z pieca pieczone z oliwą ziołową

Propozycja III - 129 zł/os.

Zupa (serwowana w wazach)

Rosół z domowym makaronem oraz
Krem z borowików z grzanką

Dania główne (podane na półmiskach):

Dziczyzna podana z sosem z suszonych prawdziwków
Pierś z kaczki podana na musie dyniowym z sosem z leśnej żurawiny
Sandacz podany na cukinii z sosem winno-cytrynowym
Placki z ziemniaków i cukinii podane ze śmietanką i koprem
Ziemniaki pieczone, kopytka borowikowe
Kapusta zasmażana
Glazurowany burak z prażonymi pestkami dyni i rukolą

SŁODKOŚCI | NAPOJE | ZIMNE PRZEKĄSKI

Słodki stół 29 zł/os.

Sernik, brownie mocno czekoladowe ze świeżymi owocami, tarta z malinami, pleśniak, panna cotta z białą czekoladą

Deser serwowany indywidualnie 18 zł/os. (jeden do wyboru dla wszystkich gości)

Szarlotka prosto z pieca podana z lodami i bitą śmietaną **lub**

Tartaletka ze śliwkami w rumie zapiekana z kruszonką

Tort 14 zł/os.

śmietankowo-malinowy lub śmietankowo-wiśniowy

Tort 18 zł/ os.

Tort bezowy z serkiem mascarpone i owocami

Istnieje możliwość przywiezienia własnego tortu za opłatą talerzykową 5 zł/os.

Napoje bez ograniczeń 25 zł/os.

Napoje zimne niegazowane - woda niegazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

Napoje gazowane – pepsi, pepsi maxx, 7-up

Napoje gorące z ekspresu - kawa, herbata

Zimne przekąski 49 zł/ os.

Mięsa pieczone podane z sosem tatarskim

Pasztet z dziczyzny z marynowanymi gruszkami

Tatar wołowy z siekaną cebulką i piklami

Kruche babeczki z pastą z pstrąga

Salata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami

Pomidory z mozzarella i sosem bazyliowym

Salata ze świeżymi warzywami, fetą, oliwkami i sosem winegret

Pieczyno wiejskiego wypieku

Alkohol

- opłata korkowa 15 zł/ os.

- wódka 0.5l – 70 zł

-wino białe lub czerwone 0.7l – 70 zł

- whisky 0.7l – 150 zł

Informacje ogólne

Opłata za dzieci do 12 roku życia to 80% ceny za osobę dorosłą. Dzieci do dania głównego otrzymują dodatkowo chrupiącego kurczaka z frytkami i surówką.

Każdy z rodziców zobowiązany jest podpisać oświadczenie, w którym zaznacza, że pełni całkowitą odpowiedzialność za swoje dzieci oraz swoich gości.

Czas przyjęcia to 4h przy ofercie z obiadem oraz deserem oraz 6h przy ofercie z obiadem, deserem i zimnymi przekąskami.

Istnieje możliwość zamówienia słodkiego stołu, napoi, zimnych przekąsek, deseru tylko dla wszystkich gości przyjęcia.

Powyższe oferty mogą być zmodyfikowane zgodnie z Państwa oczekiwaniami.

Rezerwacja terminu następuje poprzez wpłatę 500 zł zadatku.