

MENU OKOLICZNOŚCIOWE NR 4 DO 6 GODZIN



ZUPA Wazy na stoły

- Domowy rosół z makaronem

lub

- **Zupa sezonowa**

wiosna- krem ze szparagów

lato- brokułowa

jesień- krem z pieczonej papryki i pomidorów

zima- dyniowa

DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły

- Konfitowane kacze udo w sosie z czarnej porzeczki i białej czekolady
- Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej nadziewany żurawiną, camambert w sosie pieprzowym
- Schabowy panierowany

DODATKI do dania głównego

- Gnocchi z parmezanem
- Ziemniaki z wody z koprem
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką
- Buraczki
- Surówka z białej kapusty
- Świeże warzywa

ZAKĄSKI wybierz siedem

- Mix śledzi- z cebulką w oleju, w sosie curry, ze śmietaną
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym pod pierzynką z sera feta
- Ryżowa sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Sałatka z awokado i szynką prosciutto
- Babeczki nadziewane pastą z wędzonego łososia i suszonych pomidorów
- Deski serów pleśniowych
- Patera surowych warzyw: mix sałat, pomidory, ogórki, papryka, cebula, ser feta, mozzarella grillowana pierś z kurczaka, sosy: winegret, jogurtowy- do samodzielnej kompozycji podawane na bufecie
- Pieczywo, sosy
- Sałatka nicejska
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Bliny z łososiem i kawiozem
- Talerz wegańskich obfitości
- Tatar ze śledzia cherry z musztardą francuską i burakiem

SŁODKOŚCI bufet szwedzki

- ciasto jogurtowe z jabłkami i migdałami
- brownie
- sernik z pomarańczą

**Dobierz swoją ofertę słodkości
o TORT**

NAPOJE

- Nielimitowane ilości napojów gazowanych, niegazowanych, woda
- bufet kawa-herbata smaki do wyboru

CENA: 249 PLN/ OSOBA