

MENU IMPREZY 2023/2024

PRZYSTAWKI

Kurczak sous-vide na sałatach /mus malinowy
Pate z wątróbki drobiowej/konfitura z czerwonej cebuli/grzanka pszenna
Wędzona polędwiczka wieprzowa/sos musztardowo-miodowy/grzanka pszenna
Łosoś wędzony na placuszku rosti z cukinii/śmietanka miętowa
Krewetka w tempurze na sałatach/sos słodkie chilli
Carpaccio z buraka

ZUPY

Złocisty bulion z gęsi z ziołowymi kluseczkami
Wiejski rosół z domowym makaronem i lubczykiem
Żur staropolski
Flaki z wołu
Barszcz czerwony
Krem z pieczonych pomidorów
Grzybowa mazurska
Krem z białych warzyw z emulsją pietruszkową
Zupa gulasz staropolski

DANIA GŁÓWNE

Roladka z piersi z kurczaka z fetą i szpinakiem/sos bazyliowy
Rolada z indyka z pomidorem suszonym i serem mozzarella/sos śmietanowy
Rolada z indyka z ogórkiem kiszonym i cebulą/sos śmietanowy
Mini fileciki z kurczaka w panko
Kotlet de volaille z masłem i serem mozzarella
Kotlet de volaille z masłem i siekaną nacią pietruszki
Udka kaczki confit/sos żurawinowy
Cordon blue
Kotlet schabowy tradycyjny
Karczek wieprzowy w sosie ciemnym
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
Grillowany medalion wieprzowy z karmelizowanymi podgrzybkami
Zraz wołowy w sosie własnym
Bitki wołowe w sosie ciemnym grzybowym
Kotlecik jagnięcy z kostką w sosie pieprzowym
Gulasz z indyka w sosie śmietanowym
Aromatyczny gulasz z jelenia w sosie własnym
Łosoś pieczony/sos cytrynowy
Złoty miętus w sosie mango z kolendrą
Sandacz w sosie pietruszkowym

DODATKI

Ziemniaki z wody z koprem
Ćwiartki ziemniaków opiekane z czosnkiem i rozmarynem
Ziemniaki au gratin
Frytki stix
Frytki stekowe
Kopytka z wody
Kopytka zasmażane
Kluski śląskie
Ryż biały z warzywami
Kasza gryczana prażona na maśle z podgrzybkami
Warzywa z wody polane masłem i bułką tartą
Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z selera z rodzynkami
Coleslaw
Surówka z tartej marchewki
Marchewka z chrzanem i śmietaną
Mix świeżych surówek (trzy rodzaje)
Kapusta zasmażana biała
Kapusta zasmażana czerwona
Buraki zasmażane
Mix sałat z pomidorem, ogórkiem i sosem winegret

ZIMNE PRZEKĄSKI

Befszyk tatarski/domowe pikle/krakers
Domowy mini burger z panierowanym filecikiem z kurczaka/warzywa/sos koktajlowy
Domowy mini burger z rwaną wieprzowiną/warzywa/sos hiszpański chipotle
Mini wrap z kurczakiem/warzywa/sos czosnkowy
Mini wrap warzywny/sos czosnkowy
Terrina drobiowa z warzywami
Terrina wieprzowa z golonki wieprzowej z musztardą francuską po staropolsku
Domowy pieczony pasztet drobiowo-wieprzowy/sos chrzanowy, sos żurawinowy
Klopsiki wieprzowe w zalewie octowej z marynowaną cebulką
Pieczony karczek wieprzowy z czosnkiem
Wolno pieczony schab z wędzoną śliwką w majeranku
Pieczeń rzymska
Rolada mięsna z morelą
Rolada mięsna z marynowaną pieczarką
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka gyros
Sałatka z pieczonych ziemniaków z bekonem
Sałatka ryżowa z kurczakiem curry
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Sałatka z surimi
Krewetki na sałatach/pomidorki koktajlowe/pistacje/sos maślano-winny
Feta panierowana na sałatach/warzywa/sos winegret
Rolada szpinakowa/serek śmietankowy/łosoś wędzony
Tartaletka z musem chrzanowym/karmazyn wędzony
Śledzik tradycyjny w oleju z ogórkiem i cebulką
Śledzik w śmietanie z cebulą
Śledzik po meksykańsku
Śledź pod pierzynką
Ryba na farszu greckim
Ryba w zalewie octowej z marynowaną cebulką
Gravad lax podany na pomarańczach i rukoli

CIEPŁE PRZEKĄSKI

Potrawka ryżowa z indykiem i warzywami
Pieczone na złoto pałeczki kurczaka w miodzie pitnym
Kofty wieprzowe z dipem tzatziki
Gulasz wieprzowy ostry
Gulasz warzywny
Boeuf Strogonov
Bigos staropolski
Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym
Gołąbki z kaszą i grzybami
Pierogi z gęsiną z cebulką
Pierogi ruskie z omastą z boczku
Pierozek drożdżowy z mięsem
Krokiet z mięsem
Krokiet z grzybami

CANDY BAR

Ciasta krojone

Sernik tradycyjny z lukrem
Sernik rosa
Sernik z kajmakiem i migdałami
Sernik królewski
Sernik na zimno na czekoladowej pralinie/mus owocowy
Karpatka
Słonecznikowiec
Śliwka w czekoladzie (z alkoholem)
Maxi King
Leśny mech
Rolada bezowa
Tarta z owocami (sezonowo)
Torcik chałwowy

Mini finger food

Tartaletka z kremem śmietankowym i owocami
Tartaletka cytrynowa z bezą włoską
Tartaletka z bakaliami i kajmakiem
Tartaletka czekoladowa z orzechami laskowymi
Panna Cotta/mus malinowy
Mini Tiramisu
Mini Szarlotka
Mini Beza/krem bakaliowy/świeże owoce
Mini Kinder Bueno
Mini Raffaello
Mini Oreo
Mini karmelove
Pate choux (ptyś francuski)
Praliny własnego wyrobu

Dodatkowe atrakcje kulinarne

LIVE COOKING

Kolacja w formie live cooking (przygotowanie kolacji na oczach Gości połączone z pokazem flambirowania): 45zł/osoba (dodatkowo do ceny wybranego pakietu)

Menu:

Krewetki tygrysie na sałatach w sosie beurre-blanc/grzanka z masłem pietruszkowym

Polędwiczka wieprzowa z karmelizowanymi podgrzybkami/grzanka czosnkowa

Kotleciki jagnięce z kostką na sałatach w sosie pieprzowym/grzanka z oliwą truflową

DODATKOWA CIEPŁA PRZEKĄSKA

Pieczony udziec wieprzowy (8-10kg): 1150zł/sztuka

Pieczony prosiak/dzik (do 40kg): 3500zł

Wędzona indyczka podana w całości (ok 6kg): 600zł/sztuka

STÓŁ SMAKÓW REGIONU

Wiejski stół mały (do 50 osób) 700zł

Wiejski stół duży (ok. 100 osób) 1500zł

Ryby wędzone mała patera (do 50 osób): 600zł

1kg węgorza, 2kg pstrąga, 2kg karmazyna

Ryby wędzone duża patera (ok. 100 osób): 1400zł

4kg węgorza, 3kg pstrąga, 3kg karmazyna

CANDY BAR

Fontanna czekoladowa z owocami sezonowymi: 600zł

Rozszerzony Candy bar - desery finger food

50 sztuk: 400zł, 100 sztuk: 700zł

Świeże owoce na paterach (sezonowo): 150zł/patera

DRINK BAR – OPEN BAR

2 godziny: 700zł, 4 godziny 1300zł (5 rodzajów drinków)