

OFERTA: CHRZCINY

Propozycja menu w cenie 109 zł / os.

Starter (jeden do wyboru):

Rolada szpinakowa z łososiem **lub** Filet z kaczki w sosie wiśniowym **lub** Galareta z golonki z sosem ze świeżo tartego chrzanu i jajek **lub** Śledzik w korzennej marynacie z sałatką fenkuła **lub** Rolada z tortilli z kurczakiem **lub** Tatar wołowy (dopłata w kwocie 9zł / os.)

Zupa (jedna do wyboru):

Forszmak Lubelski z łezką śmietany **lub** Żur Staropolski z jajem przepiórczym **lub** Rosół z kluseczkami kładzionymi **lub** Rosół z kołdunami litewskimi **lub** Krem pomidorowy z grzankami **lub** Krem grzybowy z pianką rozmarynową **lub** Krem z brokułów z różyczką wędzonego łososia z prażonymi migdałami

Dla dzieci: Rosół z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru):

Rolada z polędwiczki wieprzowej z grillowaną cukinią, pomidorem suszonym i serem mozzarella, purée ziemniaczane, garnie z roszonejki i pomidorów koktajlowych **lub** Sakiewka schabowa po myśliwsku wypełniona grzybami, serwowana z ziemniakami opiekany w rozmarynie i czosnku, sałatka sezonowa **lub** Roladka drobiowa zawijana serem mozzarella i szpinakiem, podana z ziemniakami opiekany i sałatką ze świeżego ogórka

Dla wegetarian: Dorsz w sosie kaparowym

Dla dzieci : Kęski z kurczaka z frytkami i surówką

Deser (jeden do wyboru):

Lody z owocami **lub** PanaCotta z musem wiśniowym **lub** Lawendowy sernik **lub** Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych

Serwis kawowy i napoje:

Świeżo parzona kawa

Kompozycja herbat

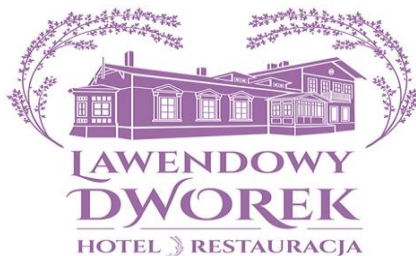
Woda z cytryną i miętą

Soki owocowe

Dodatkowo proponujemy / informujemy

Kompozycja ciasta bankietowego oraz owoców polskich i egzotycznych w cenie 15 zł / osobę

W przypadku własnego alkoholu pobieramy opłatę korkowego w kwocie 10zł / butelkę (rozliczane wg. zużycia)



Propozycja menu w cenie 140 zł / os.

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z kluseczkami kładzionymi **lub** Rosół z kołdunami litewskimi **lub** Krem pomidorowy z grzankami **lub** Krem grzybowy z pianką rozmarynową **lub** Krem z brokułów z różyczką wędzonego łososia z prażonymi migdałami

Dla dzieci : Rosół z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru)

Rolada z polędwiczki wieprzowej z grillowaną cukinią, pomidorem suszonym i serem mozzarella, purée ziemniaczane, garnie z roszonejki i pomidorów koktajlowych **lub** Indyk w żurawinie serwowany z dzikim ryżem i carpaccio z buraka i rukoli **lub** Roladka drobiowa zawijana serem mozzarella i szpinakiem, podana z ziemniakami opiekany i sałatką ze świeżego ogórka **lub** Schab podany na risotto z warzywami blanszowanymi

Dla wegetarian: Dorsz w sosie kaparowym

Dla dzieci : Kęski z kurczaka z frytkami i surówką

Deser (jeden do wyboru)

Lody z owocami **lub** PanaCotta z musem wiśniowym **lub** Lawendowy sernik **lub** Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych **lub** Mus czekoladowy z kruszonką piernikową

Bufet zimny (sześć przystawek do wyboru):

Zestaw mięs pieczonych

Pstrąg faszerowany

Baleron białoruski

Kompozycja pasztetów w trzech odsłonach

Rolada wieprzowa zawijana w boczku

Różyczki łososiowe w voluwentach

Śledź w trzech smakach

Rolada szpinakowa z łososiem

Sałatka Capresse z pomidorków koktajlowych i kulek mozzarella

Sałatka Grecka z oliwkami i serem feta

Jajko garnirowane szynką na sałatce jarzynowej

Dodatkowy bufet zimny:

Sos tatarski

Pikle i grzybki z domowej spiżarki

Serwis kawowy:

Świeżo parzona kawa z kafeterii

Herbata

Woda z cytryną i miętą

Soki owocowe



Propozycja menu w cenie 155 zł / osobę

Zupa (jedna do wyboru)

Staropolski Żur grzybowy **lub** Rosół z kołdunami litewskimi **lub** Krem pomidorowy z grzankami **lub** Krem z zielonego groszku **lub** Krem brokułowo-marchwiowy **lub** Krem z brokułów z różyczką wędzonego łososia z prażonymi migdałami

Dla dzieci : Rosół z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru)

Pierś z kaczki w sosie kremowym z szalotką, ziemniakami opiekаныmi, sałatką z buraka **lub** Policzki wołowe, podane z ziemniakami z rozmarynem i czosnkiem, otulone carpaccio z buraka pieczonego **lub** Kacze udo w sosie żurawinowym, podane z kaszą jęczmienną i smażonym jabłkiem **lub** Sakiewka schabowa po myśliwsku wypełniona grzybami, serwowana z ziemniakami opiekаныmi w rozmarynie i czosnku, sałatka sezonowa **lub** Indyk w żurawinie podany z dzikim ryżem i carpaccio z buraka i rukoli
Dla wegetarian: Sandacz **lub** Łosoś grillowany / Dla wegan: Torcik warzyw grillowanych z ryżem

Dla dzieci : Kęski z kurczaka z frytkami i surówką

Deser (jeden do wyboru)

Lody z owocami **lub** Marynowana gruszka w winie korzennym z sosem waniliowym i sorbetem cytrynowym **lub** PanaCotta **lub** Mus czekoladowy z kruszonką piernikową

Bufet zimny (siedem przystawek do wyboru)

Zestaw mięs pieczonych

Baleron białoruski

Kompozycja pasztetów w trzech odsłonach

Kaczka faszerowana

Śledź w trzech odsłonach

Rolada szpinakowa z łososiem

Tatar wołowy 1/2 – przystawka serwowana o ustalonej godzinie

Tatar z łososia 1/2 – przystawka serwowana o ustalonej godzinie

Sałatka Capresse z pomidorków koktajlowych i kulek mozzarella

Sałatka szpinakowa z jajem przepiórczym, boczkiem, włoskimi orzechami i ziołowym winegret

Sałatka Grecka z oliwkami i serem feta

Sos tatarski

Pikle i grzybki z domowej spizarki

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

Forszmak Lubelski **lub** Flaki **lub** Bigos z dziczyzny i śliwek wędzonych **lub** Bogracz **lub** Strogonow **lub**

Strudel czosnkowy z warzywami i królewski barszcz czerwony **lub** Kurczak Teryjaki z sosem słodko-kwaśnym **lub** Schab podany na risotto

Serwis kawowy:

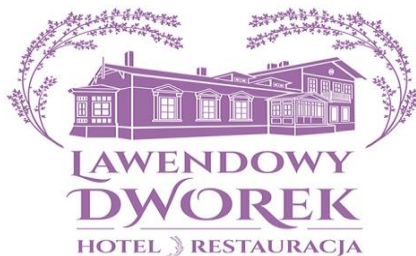
Świeżo parzona kawa

Kompozycja herbat

Woda z cytryną i miętą

Soki owocowe

Napoje gazowane



Propozycja Premium w cenie 209 zł / osobę

Zupa (jedna do wyboru)

Staropolski Żur grzybowy **lub** Rosół z kołdunami litewskimi **lub** Aksamitny krem z włoskich pomidorów podawany z grzanką i pianką bazyliową **lub** Zupa krem z zielonego groszku **lub** Zupa krem brokułowo-marchwiowa **lub** Zupa krem z krewetek z lubczykiem **lub** Dwukolorowy krem zielonego groszku i kalafiora podany z różyczką łososiową

Dla dzieci : Rosół z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru)

Gęsia pierś marynowana w porto i miodzie, podawana na kaszy pęczak w sosie porzeczkowym **lub** Pierś kaczki w sosie kremowym z szalotką, ziemniakami opiekany, sałatką z buraka **lub** Polędwiczka wieprzowa na duszonym szpinaku z ziemniakami gratin z groszkiem cukrowym i sosem z zielonego pieprzu **lub** Gęsie udo w sosie żurawinowym, podane z kaszą jęczmienną i smażonym jabłkiem

Dla wegetarian: pstrąg **lub** filet z dorady w sosie cytrynowym z rizotto parmezanowym

Dla wegan: Torcik warzyw grillowanych z ryżem

Dla dzieci : Kęski z kurczaka z frytkami i surówką

Deser (jeden do wyboru)

Lawendowy Sernik z gałką lodów **lub** Marynowana gruszka w winie korzennym z sosem waniliowym i sorbetem cytrynowym **lub** Jabłecznik z mussem malinowym, gałką lodów i wiśnią karmelizowaną **lub** PanaCotta **lub** Mus czekoladowy z kruszonką piernikową

Bufet zimny (9 do wyboru)

Wędliny z własnej wędzarni robione na sposób wiejski **lub** Zestaw mięs pieczonych

Pstrąg faszerowany

Baleron białoruski

Pasztet z cielęciny ze szparagami i mussem chrzanowym

Śledzik w korzennej marynacie z sałatką fenkuła

Zawijas śledziowy w musztardowej zalewie z perłową cebulką

Tatar wołowy 1/3 – przystawka serwowana o ustalonej godzinie

Tatar z łososia 1/3 – przystawka serwowana o ustalonej godzinie

Galareta z golonki z sosem ze świeżo tartego chrzanu i jajek 1/3 – przystawka serwowana o ustalonej godzinie

Rolada z tortilli z kurczakiem w sosie majonezowym

Sałatka szpinakowa z jajem przepiórczym, boczkiem, włoskimi orzechami i ziołowym winegret

Kompozycja sałat z figami, kozim serem i płatkami migdałowymi z sosem cytrusowo-balsamicznym

Sałatka Grecka

Caprese z pomidorków koktajlowych i kulek mozzarelli

Sos tatarski

Pikle i grzybki z domowej spiżarki



Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

Forszmak Lubelski **lub** Grill na tarasie restauracji (Kiełbaska z grilla, Karczek grillowany, Udka grillowane, Szaszłyki, Warzywa grillowane) **lub** Bigos z dziczyzny i śliwek wędzonych **lub** Kurczak masala z podsmażaną polentą i bukietem warzyw

Oferta zawiera:

Serwis kawowy

Napoje bezalkoholowe – woda, soki owocowe, napoje gazowane.

Owoce regionalne i egzotyczne

Kompozycja ciast bankietowych

Alkohol na przyjęcie:

- wódka Stock, Ogiński, Wyborowa, Bocian 0,5l (250ml/osobę),
- kompozycja 3 win bankietowych – 3 butelki 0,7cl

DODATKOWO PROPONUJEMY & DODATKOWE INFORMACJE

Wódka Stock 0,5l w cenie 40 zł / butelkę

Wódka Finlandia 0,5l w cenie 50 zł / butelkę

Wino bankietowe w cenie 40 zł / butelkę

Wino bezalkoholowe w cenie 45 zł / butelkę

Piwo Perła KEG 0,5l w cenie 6 zł / sztukę

W przypadku własnego alkoholu pobierana jest opłata korkowego w kwocie 10zł / butelkę (rozliczane wg. zużycia)

Dzieci do lat 3 – gratis (dzieci dostają rosółek z kluseczkami domowymi)

Dzieci w wieku 4-10 lat – 50% kwoty (dzieciom podajemy dania dziecięce)