

MENU

149 PLN / OS. DOROSŁA

85 PLN / DZIECKO

MINI-PRZYSTAWKA

Niespodzianka od Szefa Kuchni na pobudzenie Państwa apetytu

ZUPA

Rosół domowy z cieniutko krojonym makaronem naleśnikowym i natką pietruszki, 230 g

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka faszerowany rukolą i suszonymi pomidorami, z delikatnym białym sosem na warzywnym ratatouille z młodymi, gotowanymi ziemniakami, 160 g / 160 g

DESER

Mozaika lodów i sorbetów podanych na świeżych owocach, 100 g / 60 g

PRZEKĄSKI ZIMNE

Mus drobiowy pieczony z warzywami, otulony w boczek wędzony, 50 g
Drobiowe roladki ze szpinakiem, mozzarellą oraz 'pomidory secchi', w towarzystwie strąków marynowanej papryki i koktajlowych pomidorków, 50 g
Sałaty z trzema rodzajami sera, 40g
Półmisek selekcyonowanych wędlin i serów, 40 g
Selekcja pieczywa, masła, sosów i marynat

ARTYSTYCZNY TORT KOMUNIJNY

podany o wyznaczonej przez Państwa godzinie - tort po stronie Zamawiającego

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

zawarty w cenie menu, nieograniczone spożycie Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) Napoje gazowane grupy Pepsi Kawa z ekspresu ciśnieniowego Piacetto, selekcja herbat Sir Henry



MENU

169 PLN / OS. DOROSŁA

85 PLN / DZIECKO

PRZYSTAWKA DWUELEMENTOWA

Delikatny pasztet wołowo-wieprzowy z balsamiczną czerwoną cebulą, 65 g

-

Sałatka Caprese okraszona oliwą z oliwek i świeżo mielonym pieprzem, 65 g

PIERWSZY POSIŁEK GORĄCY

Puszysty krem pomidorowy z pieczoną papryką, muśnięty kwaśną śmietaną wzbogaconą serem blue, 230 g

DRUGI POSIŁEK GORĄCY

Polędwiczka wieprzowa otulona ogórkowym sosem serwowana z młodymi ziemniakami i bukietem sałat w sosie vinaigrette, 150 g / 200 g

DESER

Mozaika lodów i sorbetów podanych na świeżych owocach, 100 g / 60 g

PRZEKAŚKI ZIMNE

Tuszka śledzia podana w oliwie z cebulką i kaparami, 40 g

Norweski łosoś wędzony, z serem mascarpone i gorgonzolą, ułożony na sałatach, 40 g

Karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami serwowany z konserwową pieczarką, ogórkiem i patisonem, 40 g

Mus drobiowy pieczony z warzywami, otulony w boczek wędzony, 40 g

Schab wieprzowy z pieczarkami i żurawiną, 40 g

Selekcja pieczywa, masła, sosów i marynat

ARTYSTYCZNY TORT KOMUNIJNY

podany o wyznaczonej przez Państwa godzinie - tort po stronie Zamawiającego

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

zawarty w cenie menu, nieograniczone spożycie Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) Napoje gazowane grupy Pepsi Kawa z ekspresu ciśnieniowego Piacetto, selekcja herbat Sir Henry

MENU DZIECIĘCE

STARTER

Niespodzianka od Szefa Kuchni na pobudzenie apetytu

ZUPA

Zupa pomidorowa z makaronem, 200 g

DANIE GŁÓWNE

Fileciki drobiowe z frytkami i surówką, 100 g / 150 g

DESER

Lodowa niespodzianka, 120 g

OPCJE DODATKOWE

APÉRITIF

półwytrawne Wino musujące Mont Blanc, 125 ml 7 PLN / os.

MOLEKULARNA SZARLOTKA

[Żubrówka, sok jabłkowy, suchy lód], 200 ml - 12 PLN / os.

WINO

wg. spożycia wino białe oraz czerwone półwytrawne z aktualnej oferty restauracji 55 PLN / but.

POKAZ GASTRONOMII MOLEKULARNEJ

sorbet-niespodzianka przygotowany na żywo z użyciem ciekłego azotu, około 100 g 20 PLN / os.

STÓŁ DESEROWO-OWOCOWY

Selekcja Szefa Kuchni,

(m.in. szarlotka, czekoladowy naleśnik z sosem kajmakowym, ciastka koktajlowe, sezonowe owoce),
łącznie około 120 g - 25 PLN / os.

POSIŁEK GORĄCY

Delikatny żurek na tradycyjnym zakwasie z jajkiem i kiełbasą, 230 g – 15 PLN / os.

-

Esencjonalna zupa gulaszowa na wołowej przędze, 230 g - 17 PLN / os.

Do rachunków regulowanych kartą płatniczą doliczamy równowartość 2%.