OFERTA III – 290 ZŁ / OS.

ZUPA – 1 rodzaj do wyboru
DANIE CIEPŁE – 1 rodzaj do wyboru
DRUGIE DANIE CIEPŁE – bufet / półmiski, 1 rodzaj do wyboru
BUFET PRZYSTAWEK – 8 rodzajów do wyboru
SŁODKI STÓŁ – bufet (domowe ciasta i desery) 8 rodzajów

NAPOJE CIEPŁE - bez limitu (kawa z ekspresu, herbata, klasyczne dodatki)
NAPOJE ZIMNE – bez limitu (woda z miętą i cytryną, soki)

CZAS TRWANIA IMPREZY - **8** godzin

***REZERWACJE NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE PRZYGOTOWYWANE NA MNIEJ NIŻ 15 OSÓB PRZYJMOWANE SĄ TYLKO W GODZINACH PRACY RESTAURACJI TJ. 12:00 - 20:00. MOŻLIWOŚĆ PRZEDŁUŻENIA CZASU TRWANIA IMPREZY – 400 ZŁ ZA KAŻDĄ ROZPOCZĘTĄ GODZINĘ.**

POWIĘKSZ OFERTĘ:

- tatar 700 g – rekomendowany dla 8 osób, **120 zł / półmisek.**
- przekąski finger food

***ZE WZGLĘDU NA SEZONOWOŚĆ ORAZ DOSTĘPNOŚĆ PRODUKTÓW, SKŁADNIKI POSZCZEGÓLNYCH DAŃ MOGĄ ULEGAĆ ZMIANIE. O EWENTUALNYCH MODYFIKACJACH DECYDUJE SZEF KUCHNI, DOBIERAJĄC ODPOWIEDNIE PRODUKTY I ZAMIENNIKI Z ZACHOWANIEM JAKOŚCI, CHARAKTERU ORAZ SPÓJNOŚCI CAŁEJ OFERTY.**

ZUPA DO WYBORU:

- Krem pomidorowy z olejem szczypiorkowym i lubczykiem
- Rosół z kluskami lanymi, warzywami korzeniowymi i natką pietruszki
- Krem z pora i ziemniaka z prażonym boczkiem
- Krem z buraka ze smażoną fetą
- Kremowy żurek z pastą jajeczną z miso i białą kiełbasą
- Krem z pieczonych warzyw z migdałami i wanilią

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU SERWOWANE INDYWIDUALNIE:

- Stek z karkówki sv z sosem z palonej cebuli, puree ziemniaczanym z czosnkiem niedźwiedzim i musztardą francuską, warzywami korzeniowymi
- Pierś z kurczaka sv z sosem z sera lazur, puree ziemniaczanym i mixem sałat
- Polędwiczka wieprzowa demi glace z kwaśną śmietaną, babką ziemniaczaną i boczniakiem
- Wellington z szarpanej jeleniny, demi glace, puree ziemniaczane, micro zioła
- Dorsz z cytrusowym puree z cukinii, groszek z miętą, beurre blanc z rokitnikiem
- Ryba maślana, sos beurre noisette z sokiem z limonki z kaparami i natką pietruszki, puree z pieczonego kalafiora, palona cytryna
- Wege stek z batata, sos pico de gallo, puree z jabłek, burak karmelizowany z porzeczką
- Wege stek z cukinii z puree ziemniaczanym z pieczonymi warzywami korzeniowymi
- Wege wellington z tofu, sos cydrowy, puree ziemniaczane

DANIA GŁÓWNE DZIECIĘCE DO WYBORU:

- Rosół z kluskami lanymi
- Stripsy z kurczaka, frytki, mizeria, ketchup
- Podpłomyk z szynką i serem

*KOSZT ZA DZIECKO DO 9 ROKU ŻYCIA – 50% CENY

DANIE CIEPŁE PODAWANE NA PÓŁMISKACH DO WYBORU:

- Skrzydełka w stylu azjatyckim z opiekanymi ziemniakami
- Żeberka w sosie BBQ z opiekanymi ziemniakami
- Chinkali z chimichurri
- Kartacze z okrasą
- Mix pierogów (z serem korycińskim i kaszą jaglaną, z mięsem, z ziemniakami i boczkiem)

PRZYSTAWKI:

- Sałatka z kurczakiem na bazie miksu sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek, marynowana czerwona cebula, sos winegret, chipsy ziemniaczane
- Sałatka grecka
- Carpaccio z buraka, ser feta, rukola, migdały prażone, sos porzeczkowy
- Sałatka z wędzonym łososiem na bazie miksu sałat, oliwki, pomidory, ser koryciński, marynowana czerwona cebula, czarnuszka, sos winegret
- Sałatka ziemniaczana z prażonym boczkiem, tarty dojrzewający ser emili grano, czosnek niedźwiedzi, majonez miso
- Półmisek wędlin, mięsa pieczone i wędzone
- Pasztet wieprzowo-drobiowy podawany z żurawiną
- Półmisek serów, sery regionalne i ze świata
- Nuggetsy z kurczaka z sosem BBQ lub czosnkowym
- Śledź z piernikiem, jabłkiem, marynowaną czerwoną cebulką i czerwonym pieprzem

*KAŻDĄ OFERTĘ MENU PRZYGOTOWUJEMY INDYWIDUALNIE PO KONSULTACJACH Z ZAMAWIAJĄCYM.