

PROPOZYCJA OBIADU I

Przystawki

Filet z wędzonego pstrąga na rukoli z cytrusami i aromatyczną ostrą oliwą, bułeczki

Roladka drobiowa z serem pleśniowym i szpinakiem, bułeczki

Karmelizowany burak z sałatką rzymską i prosciutto Crudo z czerwonym pesto, bułeczki

Zupy

Bulion z kaczki i pręgi wołowej z makaronem

Krem z dyni w aromacie pomarańczy z prażonym słonecznikiem

Krem brokułowy z płatkami migdałów

Dania główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie ziołowym z bezą ziemniaczaną i surówką

Pierś z kaczki z zapiekanką ziemniaczaną i sałatką z marynowanych karczochów

Pieczony łosoś z oliwą bazyliową na risotto z bukietem warzyw

Desery

Pana Cotta z musem malinowym

Sernik z białą czekoladą

Lody z owocami i bitą śmietaną

Napoje - bez limitu

kawa, herbata

woda niegazowana

sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Cena 130,00 zł/osoba

PROPOZYCJA OBIADU II

Przystawki

Siekany łosoś /wędzony i surowy/ podany na grzance,
z prawdziwkami i kaparami, bułeczki

Kozi ser w delikatnej panierce podany na roszponce
z suszonymi pomidorami, bułeczki

Półgęsek na sałatce z jarmużu i jeżyn, z dresingiem z wina porto, bułeczki

Zupy:

Bulion z kaczki i pręgi wołowej z pierożkami cielęcymi

Krem z pieczonego buraka z orzeszkami pini

Krem z borowików z prażonymi kurkami

Dania główne:

Pieczony udziec cielęcy w sosie kurkowym z kluseczkami gnoch i marchewką parisiene

Plastry wołowiny w sosie koniakowym na musie dyniowym ze szparagami

Polędwica z dorsza na ragout warzywnym z czarną soczewicą

Desery:

Krem brulle z leśną borówką i lodami kawowymi

Tiramisu w aromacie rumu

Gruszka Williamsa gotowana w białym winie nadziewana bakaliami

Napoje - bez limitu

kawa, herbata

woda niegazowana

sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Cena 160,00 zł/osoba



OBIAD DLA DZIECI DO LAT 10

Rosółek z makaronem
Zupka pomidorowa z kluseczkami

Filecik z kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki
Grillowany filecik z indyka, ziemniaczki, warzywa gotowane

Lody z owocami i bitą śmietaną

Napoje - bez limitu

herbata
woda niegazowana
sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Cena 60,00 zł/dziecko

OFERTA DODATKOWA

ZIMNA PŁYTA DO 4 H

deski serów z winogronami i orzechami
wędliny staropolskie
pasztety pieczone z suszoną śliwką i żurawiną
roladka z wędzonego łososia
sałatka z wędzonym kurczakiem i grejpfrutem
tradycyjna sałatka jarzynowa
sosy: tatarski, czosnkowy, żurawinowy
wybór świeżego pieczywa

Cena 50,00 zł/osoba

FINGER FOOD DO 2 H

koreczki z pomidorka i mozzarelli
voul-au-vent z pasta twarogową i oliwkami
tarta z pieczarkami i warzywami
melon w szynce parmeńskiej
pasztecik w cieście francuskim
koreczki z pikli /czarne oliwki, papryka, ogórek konserwowy/

Cena 30,00 zł/osoba

BUFET STAROPOLSKI

100 gram/os
Pęta kiełbasy wiejskiej
Kabanos na ostro
Szynka wędzona
Boczek wędzony
Plastry czarnego salcesonu
Smalec po królewsku na trzy sposoby
Ogórki kiszone
Pajdy chleba

Kociółek z żurem gotowanym na zakwasie - 150 ml/os
Kaszanka z cebulką i jabłkiem - na ciepło - 100 gram/os

Cena 2 500,00 zł /na ok. 50 osób/

DANIA CIEPŁE

Żurek po krakowsku z jajkiem i kiełbasą - 14,00 zł
Schab po cygańsku z bułeczką - 15,00 zł

Filet z kurczaka z kostką supreme, kluski śląskie,
fasolka szparagowa - 35,00 zł

Maczanka po krakowsku, pieczone ziemniaczki, czerwona kapusta - 30,00 zł

Policzki wieprzowe z tagliatelle warzywnym i musem z selera - 35,00 zł

Kacze udko z gratin ziemniaczanym i ogórkiem kiszonym - 38,00 zł

ATRAKCJE KULINARNE

Pieczone prosię nadziewane kaszą i mięsem z kapustą kiszoną

Cena 2 000,00 zł /na ok. 50 osób/

Szynka Podkomorzeego z kością z kapustą zasmażaną
i pieczonymi ziemniaczkami

Cena 1 500,00 zł /na ok. 50 osób/

Grill dwugodzinny w sezonie letnim

Karczek pieczony w ziołach

Szaszłyki drobiowe

Kiełbaski grilowe

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Sałatka wiosenna

Pomidorki z bazylią

Sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Pieczycwo mieszane

Cena 65,00 zł/osoba /nie mniej niż 3 000,00 zł/

SŁODKOŚCI:

Tort - od 15,00 zł/osoba
do wyboru smak i kształt, wielkość jest uzależniona od ilości gości

Ciasta - 15,00 zł/osoba
10 dag/osoba

Mini deserki - 5,00 zł/szt
pana cotta, krem brulle, mus czekoladowy - minimum zamówienia 15 szt
jednego rodzaju

Owoce filetowane - 60,00 zł półmisek /ok. 1,8 kg/
ananas, arbuz, kiwi, owoce sezonowe

Paczki z ciastem dla gości - 26,00 zł/0,7 kg

serwis do tortu dostarczonego - 8,00 zł/osoba
serwis do ciast dostarczonych - 10,00 zł/osoba

NAPOJE I ALKOHOLE:

napoje gazowane do 6 h - 17,00 zł/osoba

kieliszek wina musującego - 9,00 zł
butelka wina od 60,00 zł
butelka wódki od 80,00 zł

open bar do 6 h - 60,00 zł/osoba pełnoletnia
wódka ogiński lub wyborowa, wino białe chardonney,
wino czerwone pinot noir, piwo butelkowe: żywiec, tyskie

korkowe - 25,00 zł/butelka