

Menu serwowane na środek stołu - 210 zł/os* (od 12 osób)

Przystawki serwowane na środek stołu (trzy do wyboru):

- Hummus z oliwą i orzechami ziemnymi;
- Rilettes z kaczki z powidłami śliwkowymi, ziarna słonecznika;
- Sałatka z kozim serem, borówkami, orzechami;
- Sałatka z szynką parmeńską, oliwkami, pomidorami koktajlowymi;
- Brandade z dorsza - sałatka z dorsza i ziemniaków, piklowany ogórek, chipsy z ziemniaka.

Zupy (jedna do wyboru, taka sama dla wszystkich Gości):

- Krem z marchwi z orzechami nerkowca;
- Krem z pomidorów z olejem bazyliowym;
- Domowy rosół z makaronem.

Dania główne serwowane na środek stołu (trzy do wyboru):

- Schab wieprzowy ze śliwką;
- Pierś z kurczaka sous vide;
- Pierś z kaczki sous vide.
- Konfitowane udko z kaczki;
- Panierowany dorsz z sosem tatarskim;
- Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie.

Dodatki do dań głównych (dwa do wyboru):

- Kopytka;
- Pieczone ziemniaki;
- Puree ziemniaczane;
- Gotowane ziemniaki z koperkiem.

Dodatki warzywne (dwa do wyboru):

- Coleślaw;
- Duszona kapusta czerwona;
- Mix sałat z sosem vinegret;
- Blanszowane warzywa;
- Surówka z buraków.

Sosy (jeden do wyboru):

- Sos pieczeniowy;
- Sos musztardowy;
- Sos grzybowy;
- Sos śliwkowy.

Desery serwowane na środek stołu (dwa do wyboru):

- Sernik z kruszonką czekoladową i owocami;
- Brownie z owocami leśnymi;
- Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone;
- Pana Cotta cytrusowa.

* do ostatecznej kwoty rachunku, zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Menu serwowane na środek stołu - 250 zł/os* (od 12 osób)

Przystawki serwowane na środek stołu (pięć do wyboru):

Tatar wołowy, sezonowy majonez, pickle, chips z gryki;
Łosoś, żel z limonki, kompresowany ogórek, chips z tapioki;
Krewetki z ananasek, sweet chilli;
Rillettes z kaczki z powidłami śliwkowymi, ziarna słonecznika;
Hummus z oliwą i orzechami ziemnymi;
Sałatka z kozim serem, borówkami, orzechami;
Sałatka z szynką parmeńską, oliwkami, pomidorami koktajlowymi;
Panierowane kulki z koziego sera, majonez buraczany, piklowana czerwona cebula;
Brandade z dorsza - sałatka z dorsza i ziemniaków, piklowany ogórek, chipsy z ziemniaka.

Zupy (jedna do wyboru, taka sama dla wszystkich Gości):

Krem z marchwi z orzechami nerkowca;
Krem z pomidorów z olejem bazyliowym;
Domowy rosół z makaronem.

Dania główne serwowane na środek stołu (trzy do wyboru):

Schab wieprzowy ze śliwką;
Pieczony łosoś;
Konfitowane udko z kaczki;
Panierowany dorsz z sosem tatarskim;
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie;
Konfitowane udko z kaczki.

Dodatki do dań głównych (dwa do wyboru):

Kopytka;
Pieczone ziemniaki;
Puree ziemniaczane;
Gotowane ziemniaki z koperkiem.

Dodatki warzywne (dwa do wyboru):

Coleślaw;
Duszona kapusta czerwona;
Mix sałat z sosem vinegret;
Blanszowane warzywa;
Surówka z buraków.

Sosy (jeden do wyboru):

Sos pieczeniowy;
Sos musztardowy;
Sos grzybowy;
Sos śliwkowy.

Desery (dwa do wyboru):

Pana Cotta cytrusowa.
Brownie z owocami leśnymi;
Sernik z kruszonką czekoladową i owocami;
Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone;

*** do ostatecznej kwoty rachunku, zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości rachunku.**

DODATKOWO DO KAŻDEJ Z OFERT PROponujemy ZIMNĄ PŁYTYĘ PO KOLACJI:

70zł/os (pięć do wyboru):

Deska wędlin;

Deska serów;

Hummus z oliwą kolendrową;

Rillettes z kaczki z powidłami śliwkowymi;

Sałatka z kozim serem, pomarańczą i orzechami;

Sałatka Cezar, grillowany kurczak, grzanki, parmezan, boczek;

Tortilla z kurczakiem, papryka, sałata rzymska, majonez sweet chilli;

Tortilla z łososiem i serkiem koperkowym, ogórek, czerwona cebula;

Brandade z dorsza - sałatka z dorsza i ziemniaków, piklowany ogórek, chipsy z ziemniaka;

NAPOJE:

Woda gazowana/niegazowana – 1litr – 12zł

Sok owocowy – 1 litr – 25zł

Kawa americano (z mlekiem lub bez)– 15zł

Herbata – 18 zł