

Menu serwowane na środek stołu - 160 zł/os* (od 12 osób)

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

Barszcz czerwony z puree ziemniaczanym i boczkiem;
Domowy rosół z makaronem.

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

Pierś z kurczaka sous vide, masło ziołowe;
Panierowany dorsz z sosem tatarskim;
Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie;
Panierowany kotlet schabowy;
Kalafior w cieście z ciecierzycy, piklowany kalafior curry.

Dodatki do dań głównych:

Kluski śląskie;
Gotowane ziemniaki z koperkiem.

Dodatki warzywne (dwa do wyboru):

Coleśław;
Mix sałat z sosem vinegret;
Surówka z buraków.

Sos:

Sos pieczeniowy.

Deser serwowany indywidualnie (jedne do wyboru):

Sernik z kruszonką czekoladową i owocami;
Brownie z owocami leśnymi.

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

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

Przystawki serwowane na środek stołu (trzy do wyboru):

Tatar wołowy, sezonowy majonez, pickle, chips z gryki;
Krewetki w emulsji winno-maślanej z czosnkiem, chilli i natką pietruszki;
Buraki z wędzonym twarogiem, orzechami i żurawiną;
Panierowane kulki z koziego sera, majonez buraczany, piklowana czerwona cebula;
Brandade z dorsza - pasta z dorsza i ziemniaków, piklowany ogórek, chipsy z ziemniaka.

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

Barszcz czerwony z puree ziemniaczanym i boczkiem;
Krem z pomidorów z olejem bazyliowym;
Domowy rosół z makaronem.

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

Konfitowane udko z kaczki;
Panierowany dorsz z sosem tatarskim;
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie;
Panierowany kotlet schabowy;
Kalafior w cieście z ciecierzycy, piklowany kalafior curry.

Dodatki do dań głównych:

Kluski śląskie;
Gotowane ziemniaki z koperkiem.

Dodatki warzywne (dwa do wyboru):

Coleśław;
Mix sałat z sosem vinegret;
Surówka z buraków.

Sos:

Sos pieczeniowy.

Desery serwowane na środek stołu (dwa do wyboru):

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 PŁYTĘ PO KOLACJI:
70zł/os (pięć do wyboru):**

Deska wędlin;
Deska serów;
Hummus z oliwą kolendrową;
Rillettes z kaczki z ziarnami słonecznika i puree z wiśni;
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