

## O F E R T A I

### ZUPA

Rosół z czterech rodzajów mięsa z domowym makaronem

## DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓLMISKACH (3,2 SZT./OS.)

De volaille drobiowy z masłem i pietruszką

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym

Udko z kaczki z karmelizowanym jabłkiem

Rolada wieprzowa z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym

Dodatki:

kopytka, ziemniaki z koperkiem, surówki,

kapusta zasmażana

### DESER

Ciasto z naszej cukierni podane na paterach:

sernik, szarlotka włoska, krówka, ciasto z galaretką i owocami

### CENA

150 zł/osoba

## O F E R T A I I

### ZUPA

Bulion z kołdunami wołowymi

### DANIE GŁÓWNE PODANE PORCJOWO

Steki z polędwiczki wieprzowej w kremowym sosie z borowików,  
kopytkami i młodymi warzywami z masełkiem

### DESER

Ciasto z naszej cukierni podane na paterach:  
sernik krakowski, kawowe z wiśnią, szarlotka włoska,  
z galaretką i owocami przekładane kremem

### CENA

100 zł/osoba

## O F E R T A I I I

### ZUPA

Aksamitny krem z warzyw sezonowych

### DANIE GŁÓWNE PODANE PORCJOWO

Polska cielęcina duszona w sosie z borowikami  
podana na puree ziemniaczanym z marchewką z patelni

### DESER

Delikatny tort śmietanowy z mascarpone i owocami  
lub  
Ciasto na paterach

### CENA

135 zł/osoba

## O F E R T A I V

### DANIE GŁÓWNE PODANE PORCJOWO

Filet z kaczki confit w oliwie infuzowanej świeżym majerankiem z jabłkiem, kopytkami i buraczkami na ciepło

### DESER

Orzechowy tort Ferrero

### ZIMNE PRZYSTAWKI

Półmisek z łososiem i pstrągiem na sałatach  
Sałatka z kurczakiem, serem lazur, orzechami i gruszką  
Półmisek serów i wędlin z pasztetem i marynatami  
Pieczywo

### KOLACJA

Barszcz czerwony podany z pasztecikiem francuskim

### CENA

160 zł/osoba

## O F E R T A V

### ZUPA

Tradycyjny rosół z czterech rodzajów mięs z domowym makaronem

## DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH (3,2 SZT./OS.)

Nuggetsy z kurczaka

Steki z polędwiczki wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu

Polska cielecina duszona w sosie z borowikami

Udko z kaczki barbi

Dodatki:

kopytka, ziemniaki z koperkiem, frytki, sezonowy zestaw surówek,  
kapusta zasmażana

### DESER

Tort makowy

### ZIMNE PRZYSTAWKI

Roladki z wędzonego łososia z ricottą na rukoli

Śledzik z grzybami, korniszonem i szalotką

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Tatarki wołowe na bagietce z szalotką i korniszonem

Pasztet z żurawiną

Pieczyno

### KOLACJA

Wołowina po tajsku z ryżem i warzywami

### CENA

270 zł/osoba

## O F E R T A V I

### ZUPA

Tradycyjny rosół z czterech rodzajów mięs z domowym makaronem lub  
Aksamitny krem z warzyw sezonowych

### DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓLMISKACH (3,2 SZT./OS.)

Duszony polik wołowy

Steki z polędwiczki wieprzowej w sosie borowikowym

D'volaille z masełkiem i pietruszką

Smażony filec z sandacza z sosem rieslingowym

Dodatki:

kopytka, ziemniaki z koprem, zestaw surówek, warzywa na parze

### DESER

Tort z naszej cukierni do wyboru:

śmietanowy, tradycyjny, czekoladowy, rocher

### ZIMNE PRZYSTAWKI

Pstrąg wędzony oraz łosoś na sałatach z limonką

Sałatka z indykiem i sosem pomarańczowym z curry

Wędliny oraz sery polskie i długo dojrzewające włoskie oraz chorwacki Prsut 3 letni

Pasztet z marynatami

Melon z szynką parmeńską

Pieczyno

### KOLACJA I

Pieczony filec z kaczki z zapiekanką ziemniaczaną i karmelizowanymi buraczkami

### KOLACJA II

Zupa tajska ze smażonym kurczakiem

### CENA

330 zł/osoba

## OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Tort śmietanowy z mascarpone i owocami - 20 zł/osoba

Ciasto podane na paterach - 20 zł/osoba

Paczki z ciastem dla Gości - 25 zł/sztuka

Torciki personalizowane dla Gości - 35 zł/sztuka

Owoce filetowane - 20 zł/osoba

Deser lodowy z owocami - 25 zł/osoba

Obsługa ciast, tortów i paczek od Państwa - 15 zł/osoba

Tatar wołowy serwowany przez kelnerów - 35 zł/porcja

Carpaccio wołowe serwowane przez kelnerów - 35 zł/porcja

Pakiet napoi zimnych i gorących bez ograniczeń:

30 zł/osoba - przyjęcie do 5 godzin

40 zł/osoba - przyjęcie powyżej 5 godzin

soki Tarczyn, Coca-Cola, woda mineralna gazowana

i niegazowana, kawa 100% arabica z ekspresu,

herbata parzona po turecku

### Alkohole:

Wódka Wyborowa 0,5l - 45 zł

Wódka Finlandia 0,5l - 60 zł

Wódka Baczewski 0,5l - 70 zł

Wódka Mickewicz 0,5l - 45 zł

Wódka Belveder 0,7l - 180 zł

Na życzenie inne wódki wyceniane indywidualnie

Johnnie Walker Black 0,7l - 150 zł

Ballantine's 0,7l - 90 zł

Jack Daniel's 0,7l - 130 zł

Whisky japońska Fuyu 0,7l - 300 zł

Hennesy Fine 0,7l - 390 zł

Wino białe i czerwone od 45 zł/butelka

Obsługa Państwa alkoholu i napoi - 20 zł/osoba

Dekoracja świeżymi kwiatami - wycena indywidualna