

MENU

ZUPY

- Rosół z domowym makaronem 7,50 zł
- Zupa krem (pieczarkowy, brokułowy, groszkowy) 9,00zł
- Żur z jajkiem i białą kielbasą 9,00zł
- Zupa grecka, katalońska włoska 9,00zł
- Kurczak a'la flaczki 10,00zł
- Rosół grzybowy podawany z ravioli i kapeluszem prawdziwka

WERSJA I (tradycyjnie) 200gr/450gr

- Roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem feta podawana z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw 28,00zł
- Pireś z kurczaka faszerowana pomidorami i mozzarella Podawana z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw 28,00zł
- Piers z indyka zapiekana z grilowanym ananasem podawana z pieczonymi ziemniakami 32,00zł
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami podawana na placku serowym i aromatyzowana sosem wiśniowym 32,00zł
- Polędwiczki z pieca faszerowane pieczarkami, podawane z fasolką szparagową zawijaną wędzonym boczkiem i pieczonymi ziemniakami 32,00zł
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana leśnymi grzybami podawana z ziemniakami w ziołach i strączkami groszku cukrowego 32,00zł
- Schab w sosie z wędzonych śliwek z kluskami śląskimi 32,00zł
- Dania dziecięce 15,00zł

WERSJA II (obficie)

Półmisek mięs (na podgrzewaczach) 200g/450g

- Kotlet kasztelański lub Delicja ze schabu 100g 14,00zł
- Kotlet de Vollaile lub Sakiewka z piersi kurczaka 100g 14,00zł
- Karkówka w sosie własnym 100g 15,00zł
- Polędwiczka z pieca faszerowana pieczarkami 100g 15,00zł
- Roladki z indyka 100g 15,00zł
- Ziemniaki pieczone, ziemniaki z wody 5,00zł
- Surówki: 2 rodzaje 5,00zł

BUFET NA ZIMNO

MIĘSNY 150gr/osoba

- Schab nadziewany pepperoni i kabaczkciem lub śliwką 25 g 4,00zł
- Karkówka faszerowana musem z brokułów i mięty 25 g 4,00zł
- Rolada z kurczaka 25 g 4,00zł
- Mięsne trio 25 g 4,00zł
- Rolada z boczku 25 g 4,00zł
- Rolada z kaczki 25 g 5,00zł
- Pasztet z szynki w kruchym cieście 33 g 5,00zł
- Pasztet ze śliwką suszoną i żurawiną 33 g 4,50zł
- Pasztet wieprzowy z grzybami 33 g 4,50zł
- Pomidorki faszerowane 1 szt 7,00zł

- Deska serów 100g 12,00zł

RYBNY 150g/osoba

- Łosoś z ziołami w tortilli i serkiem almette 25 g 5,00zł
- Łosoś wędzony z cytrynką 33 g 6,00zł
- Łosos marynowany w zielonym pieprzu i winie 33 g 6,50zł
- Roladki z sandacza z owocami morza 25g 5,00zł
- Szczupak faszerowany (w całości) 100 g 15,00zł
- Śledzik inaczej 1 szt 3,00zł
- Tatar śledziowy 25 g 2,50zł
- Pstrąg w galarecie 50 g 7,00zł
- Ruloniki z pstraga 33 g 6,00zł
- Ryba po grecku 33 g 3,50zł
- Śledzik w oleju z cebulką 33 g 3,50zł
- Węgorz wędzony 33g 12,00zł

SALATKI 200g/osoba

- Sałatka z kurczakiem grilowanym i sezam (sosem curry) 10,00zł
- Sałatka z łososiem wędzonym i kiełkami (sos jogurtowo-koperkowy) 10,00zł
- Sałatka śledziowa 9,00zł
- Sałatka z grejpfrutem i pistacjami (sos balsamiczny) 10,00zł
- Sałatka z polędwiczką i pomarańczami (sos miodowo-winny) 10,00zł
- Sałatka z kurczakiem, jajkiem, awokado, cykorią, (sos czosnkowy) 9,00zł
- Sałatka Grecka z fetą (sos jogurtowo-koperkowy) 9,00zł
- Sałatka z gruszka i serem plesniowym (vinegret miodowy) 10,00zł
- Sałatka z rucoli i prażonymi pestkami dyni (sos balsamiczny) 10,00zł
- Sałatka warstwowa z szynka , anasem i jajkiem 9,00zł
- Sałatka z kurczakiem, serem i kawalczkami tortilli 9,00zł

DESERY

- Szarlotka po anielsku 1/2 8,00zł
- Owoce z bitą śmietaną (dla dzieci) 8,00zł
- Mus kawowy 9,00zł
- Pianka jogurtowa z musli i owocami 9,00zł
- Gruszka w winie 10,00zł
- Mus waniliowy z nuta owocow leśnych 10,00zł
- Tiramisu 12,00zł
- Lody (różne smaki) 3 gałki z dodatkami 12,00zł
- Lody (różne smaki) 2 gałki z dodatkami 8,50zł

NAPOJE

- soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczką etc1l 15,00zł
- gazowane: coca-cola, fanta, sprite, woda gazowana 0,20l 4,00zł
- Wina cateringowe wytrawne/półwytrawne
- Gato Negro/blanco (chilijskie wytrawne) 50,00zł
- Carlo Rossi czerwone i białe (kalifornijskie, półwytrawne) 0,75 L 50,00zł
- Wódki
- Wódka Luksusowa 0,5 l 45,00zł
- Wódka Wyborowa lub Smirnoff 0,5 l 55,00zł

Dodatkowo 10 % serwis nakrycie * (od kwoty menu)

* sala, obsługa, nakrycie, dekoracje kwiatowe, kawa , herbata, woda mineralna

Przy płatności gotówką oferujemy bon o wysokości 5 % rachunku do wykorzystania przy organizacji kolejnej imprezy