



MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2026

PROPOZYCJA 1

ZUPA:

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA Z PIEROŻKAMI

Domowe pierożki z mięsem/warzywa korzenne/natka pietruszki

DANIE GŁÓWNE:

SCHAB ROLOWANY Z GRZYBAMI

Pieczone ziemniaki / warzywa sezonowe /sos myśliwski

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Grzanki z czerwonym pesto (wege)

Wiejski pasztet z marynatami z naszej spiżarni

Tartaletki z musem chrzanowo-cytrynowym i wędzonym łososiem

Golonka w galarecie lub Tortille z szynką, serem i sałata (prosimy wybrać jedno)

Tatar wołowy z cebulką i marynatami

Śledź w oleju z cebulką

Sałatka grecka (wege)

Pieczycwo swojskie

Masło

CIEPŁE PRZEKĄSKI:

- Udko konfit z ziemniakiem w ziołach i warzywami lub Pikantna zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną i grzanką z bagietki korzennej (prosimy wybrać jedno)
- Krem z pieczonych pomidorów z mini grzanką

SŁODKI STÓŁ:

Ciasta w dwóch smakach*

Z karmelizowanym słonecznikiem/szarlotka z cynamonem/wisniowe na czekoladowym biszkopcie/czekoladowa W-zka z kremem

(prosimy o wybór dwóch ciast)

NAPOJE :

Kawa, herbata (stół szwedzki, warnik)

CENA: 280 zł/os.

*Ciasta w dwóch smakach przy min. 20 osobach



PROPOZYCJA 2

ZUPA:

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z KORZENNĄ GRZANKĄ (wege)
Crème fraiche/emulsja z pietruszki/prażone pestki dyni

DANIE GŁÓWNE (dwa rodzaje mięs):

PIERŚ KURCZAKA SUPREME i POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS VIDE
Maślane puree/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos demi glace

DESER:

Tort okolicznościowy naszego wypieku
lub

Mini tartaletki z owocami i musami /Cake pops, kulki czekoladowe z nutellą i orzechami

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Tatar wołowy na chleбку (tartinki)

Śledzik w cherry z salsą z kopru fino z ziemniakiem z ogniska

Carpaccio z pieczonego buraka ze słonecznikiem, rukolą i mozzarellą (wege)

Deska włoskich wędlin i serów

Glazurowany schab z musem chrzanowym i ogórkiem

Tortille z warzywami i sałatą (wege)

Pasztet z kaczki z sosem żurawinowym

Sałatka z gruszką, gorgonzolą i prażonym słonecznikiem (wege)

Pieczyno swojskie

Masło

CIEPŁE PRZEKĄSKI:

- Szpadki wieprzowe z salsą z pomidora i chipsem z tortilli lub BARSZCZ CZERWONY z faworkiem z ciasta francuskiego (*prosimy wybrać jedno*)
- Bulion drobiowy z kluseczkami

SŁODKI STÓŁ:

Ciasta w dwóch smakach*

Szarlotka z cynamonem/ciasto wiśniowe na czekoladowym biszkopcie/sernik z nutą pomarańczową/pleśniak pod bezą/ze słonecznikiem i karmelem
(prosimy o wybór dwóch ciast)

NAPOJE:

Kawa, herbata - bez limitu (express, warnik)

CENA: 320 zł/os.



OPCJA DLA WEGETARIAN

ZUPY/PRZYSTAWKI WEGE*:

Krem ziemniaczany z chipsem solnym, salsą z papryki, pomidora i szalotki

Krem z pieczonych pomidorów z emulsją z pietruszki i prażonymi pestkami dyni

Warzywny bulion z boczniakami (a'la flaki)

Caprese z pomidorami, mozzarellą, bazylią i grzanką

Sałatka z gruszką, gorgonzolą i prażonym słońcem

DANIA GŁÓWNE WEGE*:

Bułeczki Bao z warzywami, śliwkowym mayo, orientalnym sosem z pastą tahini i sambalem z frytkami

Vege burger z ciecierzycy i suszonych pomidorów, z serem cheddar, sosem bbq i frytkami

Tajski Street Food – Makaron Udon z warzywami z woka, grzybami mun, sezamem i sosem teriyaki

Gnocchi w zielonym pesto z pomidorkami koktajlowymi cherry, parmezanem i bazylią

*W każdej propozycji można zamienić zupę i danie główne na wege