

MENU 1 DZIENNE

Maksymalny czas trwania 4 godziny, nie później niż do godz. 20:00

Przystawka 1 do wyboru

- 1) Sałatka cezar z kurczakiem, prażonym bekonem, grzankami i sosem anchois
- 2) Roladka z łososia wędzonego z kremowym mascarpone
- 3) Polędwiczka wieprzowa z grzybami na rukoli z dipem wasabi

Zupa w wazie 1 do wyboru

- 1) Zupa z leśnych grzybów z kluseczkami
- 2) Staropolski żur na zakwasie ze swojską białą kielbasą
- 3) Bulion z 4 rodzajów mięs z domowym makaronem i warzywami
- 4) Francuska zupa cebulowa z grzanką i serem a'la gruyere
- 5) Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i mozzarella

Dania drugie na półmiskach 3 do wyboru (2 porcje na osobę)

- 1) Zraziki z polędwiczki wieprzowej z tradycyjnym farszem
- 2) Pieczone udka z kaczki w majeranku z sosem żurawinowym
- 3) Policzki wieprzowe (guanciale) duszone w warzywach i winie
- 4) Sztuka mięsa w aromatycznym sosie chrzanowym
- 5) Indyk faszerowany grzybami z sosem z zielonego pieprzu
- 6) Devolay drobiowy

Dodatki serwowane wszystkie

- 1) Ziemniaki gotowane z koperkiem
- 2) Ziemniaki pieczone z ziołami i rozmarynem
- 3) Frytki
- 4) Warzywa z pieca zapiekane z masłem ziołowym
- 5) Duszona kapusta z kminkiem
- 6) Buraczki zasmażane z szalotką

Deser 1 do wyboru

- 1) Puszysty sernik z białą czekoladą z owocowym puree
- 2) Domowa szarlotka na maślanym, kruchym cieście z cynamonem i bezą
- 3) Beza pavlowa z kremem mascarpone z owocami sezonowymi
- 4) Crème brulle z owocami
- 5) Ciasta na paterach (puszysty sernik, domowa szarlotka, deser dnia)

Napoje serwowane wszystkie

- 1) Kawa
- 2) Herbata
- 3) Soki owocowe
- 4) Woda mineralna 0,5l/ osoba
- 5) Napoje gazowane 0,5l/ osoba

MENU 2 DZIENNE

**Maksymalny czas trwania 4 godziny,
nie później niż do godz. 20:00**

Przystawka 1 do wyboru

- 1) Sałatka cezar z kurczakiem, prażonym bekonem, grzankami i sosem anchois
- 2) Roladka z łososia wędzonego z kremowym mascarpone
- 3) Polędwiczka wieprzowa z grzybami na rukoli z dipem wasabi

Zupa w wazie 1 do wyboru

- 1) Tradycyjny barszcz czerwony z domowymi uszka
- 2) Węgierska zupa gulaszowa z dziczyzną
- 3) Krem z białych warzyw z szarpanym wędzonym łososiem
- 4) Śródziemnomorska zupa rybna z owocami morza
- 5) Krem z borowików z ziołowymi kluseczkami i crème fraiche

Dania drugie na półmiskach 3 do wyboru (2 porcje na osobę)

- 1) Udko z kaczki duszone w czerwonym winie z żurawiną
- 2) Zrazy ze schabu z dzika w rozmarynie
- 3) Rostbef pieczony na różowo w sosie bourguignon
- 4) Łosoś z pieca z sosem koperkowym z migdałami
- 5) Halibut pieczony na duszonych liściach młodego szpinaku
- 6) Sandacz z sosem śmietanowo cytrynowym
- 7) Devolay drobiowy
- 8) Devolay z łososia

Dodatki serwowane wszystkie

- 1) Gnocchi z masłem szałwiowym
- 2) Frytki
- 3) Ziemniaki pieczone z ziołami i rozmarynem
- 4) Duszona kapusta z kminkiem
- 5) Chrupiący mix sałat z sosem vinegrette
- 6) Fasolka szparagowa

Desery serwowane wszystkie

- 1) Puszysty sernik z białą czekoladą
- 2) Domowa szarlotka z bezą
- 3) Mini tarty z kremem i owocami
- 4) Beziki z czekoladowym nadzieniem

Napoje serwowane wszystkie

- 1) Kawa
- 2) Herbata
- 3) Woda mineralna
- 4) Soki owocowe
- 5) Napoje gazowane

MENU 3 DZIENNE

Maksymalny czas trwania 6 godzin, nie później niż do 22

Powitanie

Lampka wina musującego

Zupa w wazie 1 do wyboru

- 1) Węgierska zupa gulaszowa z dziczyzną
- 2) Krem z białych warzyw z szarpanym wędzonym łososiem
- 3) Śródziemnomorska zupa rybna z owocami morza
- 4) Krem z borowików z ziołowymi kluseczkami i creme fraiche
- 5) Bulion z 4 rodzajów mięs z domowym makaronem i warzywami

Dania drugie na półmiskach 3 do wyboru (2 porcje na osobę)

- 1) Tradycyjny schabowy z pieczarkami
- 2) Pieczone udka z kaczki w majeranku z sosem żurawinowym
- 3) Zraz wołowy wypełniony boczkiem, ogórkiem i cebulą w sosie pieczeniowym
- 4) Łosoś z pieca z sosem koperkowym z migdałami
- 5) Halibut pieczony na duszonych liściach młodego szpinaku
- 6) Sandacz z sosem śmietanowo-cytrynowym
- 7) Devolay Drobiowy
- 8) Devolay z Łososia

Dodatki serwowane wszystkie

- 1) Gnocchi z masłem szałwiowym
- 2) Frytki
- 3) Ziemniaki pieczone z ziołami i rozmarynem
- 4) Duszona kapusta z kminkiem
- 5) Chrupiący mix sałat z sosem vinaigrette
- 6) Fasolka szparagowa

Zestaw deserów

- 1) Puszysty sernik z białą czekoladą
- 2) Domowa szarlotka bezą
- 3) Mini tarty z kremem i owocami
- 4) Beziki z czekoladowym nadzieniem

Zakąski serwowane wszystkie

- 1) Półmisek tradycyjnych polskich wędlin z grzybkami
- 2) Vol-au-vent wypełniony delikatnym pasztetem z królika
- 3) Sałatka caprese z pesto bazyliowym
- 4) Ceviche z łososia ze świeżym koprem i burakiem
- 5) Kalmary w cieście na sałacie
- 6) Pieczywo, masło, sosy

Napoje

- 1) Kawa
- 2) Herbata
- 3) Woda mineralna
- 4) Soki owocowe
- 5) Napoje gazowane