



OFERTA MENU SERWOWANE  
SET MENU  
2015





# MENU 1

## Przystawki / Starters

Zupa chlebowa z borowikami  
Bread soup with boletus mushrooms

lub/or

Tradycyjny żurek podany z jajkiem i białą kiełbasą  
Traditional sour cream soup served with eggs and sausage

## Dania Główne/ Mains

Pierś z kurczaka z kremowym sosem kaparowym, pieczonym ziemniakiem & zieloną sałatą  
Chicken breast with creamy capers sauce, baked potato & green salad

lub/or

Placki ziemniaczane w sosie z policzków wołowych i kurek  
Potato pancakes with sauce from beef cheeks and chanterelle mushrooms

## Desery/Sweet Things

Sernik puszysty na migdałowej poduszce  
Cheesecake on an almond pillow

Kawa i Herbata  
Coffee & tea

Woda niegazowana, soki owocowe – *bez limitu*  
Still water, fruit juices

65,- od osoby / 65,-per person incl. VAT



## MENU 2

### Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem  
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

Krucha i delikatna wątróbka na roszponce  
Crisp & delicate Liver served on a bed of lamb's lettuce

Sałata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym  
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym  
Basket of bread with garlic butter

### Dania Główne / Main Course

Wstążki makaronu z krewetkami na białym winie z czosnkiem  
Pasta ribbons with tiger prawns on white wine sauce and garlic

Lub/or

Domowe pierogi faszerowane gęsiną z sosem malinowym  
Homemade dumplings stuffed with goose confit with raspberry sauce

### Deser / Dessert

Domowa szarlotka na ciepło z lodami  
Warm apple pie with ice cream

Kawa i Herbata  
Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe – *bez limitu*  
Still water, fruit juices

74,- od osoby / 74,-per person



## MENU 3

### Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem  
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

Sałata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym  
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

Śledź marynowany ze świeżymi ziołami w oliwie truflowej. Tradycyjnie smaczny  
Marinated herring with fresh herbs in truffle oil. Traditionally tasty

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym  
Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym  
Basket of bread with garlic butter

### Dania Główne / Main Course

Dorsz na maślanych pomidorach podany z młodą marchewką i truflowymi ziemniakami puree  
Cod fish served on butter tomatoes, with young carrots & tuffed potato puree

Lub/or

Zrazy wołowe w sosie własnym podawane z buraczkami i domowymi kopytkami  
Beef Rolls in own sauce served with beets and homemade dumplings

### Deser / Dessert

Sernik puszysty na migdałowej poduszce  
Cheesecake on an almond pillow

Lub/or

Domowa szarlotka na ciepło z lodami  
Warm apple pie with ice cream

Kawa i Herbata  
Coffee & tea

Woda niegazowana, soki owocowe – *bez limitu*  
Still water, fruit juices

86,- od osoby/ 86,-per person



## MENU 4

### Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem  
Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym  
Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem  
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

Sałata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym  
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

#### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym  
Basket of bread with garlic butter

### Dania Główne / Main Course

Łosoś w delikatnym sosie oliwno-paprykowym podany z pieczonym ziemniakiem i szpinakiem  
Salmon in smooth oil & pepper sauce, served with baked potatoes and spinach

Lub/or

Polędwiczka wieprzowa podany na sosie estragonowym z młodą marchewką, pieczoną cebulką  
młodymi ziemniakami

Grilled pork loin served on tarragon sauce, Young carrots, baked onions & Young potatoes

### Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik na migdałowej poduszce  
Cheesecake on szarlotka an almond pillow

Domowa szarlotka na ciepło  
Warm apple pie

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami  
Butter cake with caramelized almonds

Kawa i Herbata  
Coffee & tea

Woda niegazowana, soki owocowe – *bez limitu*  
Still water, fruit juices

105,- od osoby/ 105,-per person



## MENU 5

### Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem  
Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Krewetki w sosie z białego wina, masła i czosnku  
Prawns in butter, white wine & garlic sauce

Płaty łososia z sosem musztardowo-miodowym  
Salmon served with honey-mustard sauce

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym  
Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem  
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

#### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym  
Basket of bread with garlic butter

### Dania Główne / Main Course

Halibut pieczony w sosie koperkowo-cytrynowym podany na mieszanych liściach sałat z kopytkami  
Halibut in dill and lemon served on mixed greens and potato dumplings

Lub/or

Pierś z kaczki podana ze świeżym ogórkiem, mango, liśćmi sałat i pieczonymi ziemniakami  
Duck breast served with cucumber, mango, mixed greens & baked potatoes

### Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik na migdałowej poduszce  
Cheesecake on an almond pillow

Ciastko czekoladowe z duszą pomarańczową  
Chocolate cake with an orange soul

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami  
Butter cake with caramelized almonds

Tort Bezowy z kajmakowym kremem  
Meringue Gateau with caramel cream



Kawa i Herbata  
Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe – *bez limitu*  
Still water, fruit juices

122,- od osoby/ 122,-per person

Na życzenie do każdej wersji (2-5) możemy zaproponować zupę w cenie 14 zł/os.

Poniżej przykładowe propozycje:

Zupa z pieczonej papryki z dodatkiem sera koziego  
Cream of baked peppers, brie & goat cheese

Zupa chlebowa z borowikami  
Bread soup with boletus mushrooms

Tradycyjny żurek podany z jajkiem i kiełbasą  
Traditional sour cream soup served with eggs and sausage

Lekkie flaczki z imbirem  
Light tripe with ginger

- Podane kwoty są cenami brutto i zawierają właściwy podatek VAT.
- Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% serwisu.
- Wszelkie dodatkowe zamówienia, których nie zawiera powyższa oferta będą doliczane do ogólnego rachunku.
- Jeżeli w dniu spotkania potwierdzona wcześniej (min. 3 dni przed przyjęciem) liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników spotkania.
- Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, za każdą dodatkową osobę doliczamy kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.
- Warunkiem zorganizowania imprezy jest wcześniejsze złożenie rezerwacji oraz wpłacenie zaliczki w wysokości 50% wartości zamówienia w terminie 14 dni od realizacji wydarzenia.

