



# OFERTA SET MENU

— 2017 —



# Menu 1

## Zupy /Soups

(do wyboru przez Gości /optional)

Zupa grzybowa z grzankami

Mushrooms soup with croutons

lub/or

Tradycyjny żurek podany z jajkiem i białą kielbasą

Traditional sour cream soup served with eggs and sausage

## Dania Główne/ Mains

(do wyboru przez Gości / optional)

Pierś z kurczaka z kremowym sosem kaparowym, pieczonym ziemniakiem & zieloną sałatą

Chickenbreast with creamycaperssauce, bakedpotato&greensalad

lub/or

Pierogi ze szpinakiem, kaszą i serem feta

Homemadedumplingsstuffed with buckwheat, spinach and feta cheese

## Desery / Sweet Things

Sernik puszysty na migdałowej poduszce

Cheesecake on analmondpillow

## Napoje – bez limitu/ Drinks– unlimited

Kawa i Herbata

Coffee&tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Stillwater, fruitjuices

65,- od osoby / 65,-per person



## Menu 2

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

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese

Placki przekładane musem z wątróbek i brandy

Pancakes layered with liver and brandy mousse

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

(do wyboru przez Gości / optional)

Wstążki makaronu z krewetkami na białym winie z czosnkiem

Pasta ribbons with tiger prawns on white wine sauce and garlic

Lub/or

Golonka z kapustą zasmażaną i ziemniakiem

Pork knuckle with fried cabbage and potato

### Deser / Dessert

Domowa szarlotka na ciepło z lodami

Warm apple pie with ice cream

### Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

74,- od osoby / 74,- per person



## Menu 3

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

Salata rzymska z kurczakiem, grillowanymi warzywami i dressingiem musztardowym

*Romaine lettuce with chicken breast, grilled vegetables & mustard dressing*

Śledź marynowany ze świeżymi ziołami w oliwie truflowej

*Marinated herring with fresh herbs in truffle oil*

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym

*Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce*

Płacki przekładane musem z wątróbek i brandy

*Pancakes layered with liver and brandy mousse*

#### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

*Basket of bread with garlic butter*

### Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Dorsz na maślanym pomidorach podany z marchewką i truflowymi ziemniakami puree

*Cod fish served on butter tomatoes, with young carrots & truffled 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

(do wyboru przez Gości / optional)

Sernik puszysty na migdałowej poduszce

*Cheesecake on almond pillow*

Lub/or

Domowa szarlotka na ciepło z lodami

*Warm apple pie with ice cream*



## Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Stillwater, 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

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese

Salata rzymska z kurczakiem, grillowanymi warzywami i dressingiem musztardowym

Romaine lettuce with chicken breast, grilled vegetables & mustard dressing

### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

Basket of bread with garlic butter

### Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Łosoś w delikatnym sosie paprykowym podany z pieczonym ziemniakiem i szpinakiem

Salmon in smooth peppersauce, served with baked potatoes and spinach

Lub/or

Polędwiczka wieprzowa w sosie estragonowym, marchewką i pieczonym ziemniakiem

Grilled pork loin served on tarragon sauce, carrots, baked potatoes



## Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik namigdałowej poduszce

Cheesecake on szarlotkaan almond pillow

Domowa szarlotka na ciepło

Warmapplepie

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami

Buttercake with caramelized almonds

## Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Stillwater, fruit juices

98,- od osoby / 98,- 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, whitewine & 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

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese



### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym  
*Basket of bread with garlicbutter*

### Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Sandacz pieczony w sosie koperkowo-cytrynowym podany na liściach sałat z kopytkami  
*Zanderfish in dill and lemonserved on mixedgreens and potatodumplings*

Lub/or

Pierś z kaczki podana ze świeżym ogórkiem, mango, liśćmi sałat i pieczonym ziemniakiem  
*Duckbreastserved with cucumber, mango, mixedgreens&bakedpotato*

### PateryDeserów / Dessert Selection

Serniknamigdałowejpoduszce

*Cheesecake on an almond pillow*

Ciastko czekoladowe z duszą pomarańczową

*Chocolatecake with anorange soul*

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami

*Buttercake with caramelizedalmonds*

Tort Bezowy z kajmakowymkremem

*Meringue Gateau with caramel cream*

### Napoje – bez limitu / Drinks– unlimited

Kawa i Herbata

*Coffee&Tea*

Woda niegazowana, soki owocowe

*Stillwater, fruitjuices*

118,- od osoby/ 118,-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 bakedpeppers, brie &goatcheese
    - Zupa grzybowa z grzankami  
Mushrooms soup with croutons
  - Tradycyjny żurek podany z jajkiem i kiełbasą  
Traditional sour cream soup served with eggs and sausage
    - Lekkieflaczki z imbirem  
Light tripe with ginger
- 
- Zakładany czas rezerwacji dla powyższych wersji menu jest do 4 godzin.
  - 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.

