



OFERTA DANIA SERWOWANE

— 2018 —



## Menu 1

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

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear&goat cheese

Krucha i delikatna wątróbka na roszponce

Crisp & delicate Liver served on a bed of lamb's lettuce

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

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

Chicken breast with creamy caper sauce, baked potato&green salad

### Deser / Dessert

Domowa szarlotka na ciepło z lodami

- \* -



Warm applepie with ice cream

### **Napoje – bez limitu / Drinks– unlimited**

Kawa i Herbata

Coffee&Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

69,- od osoby / 69,-per person

## Menu 2

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

Salata rzymska z kurczakiem i dressingiem musztardowym

Romaine lettuce with chicken breast & 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

Salatka z serem korycińskim z orzechami

Salad with Korycin cheese with walnuts

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 maślanych pomidorach podany z marchewką i trufłowymi 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**

(serwowane w stół / served buffet style)

Sernik puszysty na migdałowej poduszce

Cheesecake on an almond pillow

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

84,- od osoby / 84,- per person

- \* -



## Menu 3

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

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon

Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard

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 i dressingiem musztardowym

Romaine lettuce with chicken breast & mustard dressing

Krucha i delikatna wątróbka na roszone

Crisp & delicate Liver served on a bed of lamb's lettuce

#### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

Basket of bread with garlic butter

### Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Sandacz pieczony w sosie koperkowo-cytrynowym podany na liściach sałat z kopytkami

Zander fish in dill and lemon sauce served on mixed greens and potato dumplings

Lub/or

Polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów z pieczonym ziemniakiem i rukolą

Grilled pork loin with mushroom sauce, baked potatoes and rucola

- \* -



### **Patery Deserów / Dessert Selection**

Sernik na migdałowej poduszce

Cheesecake on an almond pillow

Domowa szarlotka na ciepło

Warm applepie

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami

Buttercake with caramelized almonds

### **Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited**

Kawa i Herbata

Coffee&Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

98,- od osoby/ 98,-per person

## Menu 4

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

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon

Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard

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*

*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)*

*Łosoś pieczony podany z kopytkami i szpinakiem*

*Baked salmon with potato dumplings and spinach*

*Lub/or*

*Pierś z kaczki podana ze świeżym ogórkiem, mango, liśćmi sałat i pieczonym ziemniakiem*

*Duck breast served with cucumber, mango, mixed greens&baked potato*

### **Patery Deserów / Dessert Selection**

*Sernik na migdałowej poduszce*

*Cheesecake on an almond pillow*

*Ciastko czekoladowe z wiśniami*

*Chocolate cake with cherries*

*Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami*

*Buttercake with caramelized almonds*

*- \* -*



Tort Bezowy z kajmakowym kremem  
Meringue Gateau with caramel cream

**Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited**

Kawa i Herbata

Coffee&Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

116,- od osoby/ 116,-per person

- \* -





Na życzenie do każdej wersji (1-4) możemy zaproponować zupę w cenie 14 zł/os.

Poniżej przykładowe propozycje:

- Rosół z makaronem  
Broth with noodle
  - Zupa grzybowa  
Mushrooms soup
  - Tradycyjny żurek podany z jajkiem i kielbasą  
Traditional sour cream soup served with eggs and sausage
- 
- 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 1 000 zł.

- \* -