



## Menu okolicznościowe

### **OPCJA 1 - 200 zł/os.**

3 dania ciepłe (2 zupy, 1 danie drugie) + deser + 4 przystawki + open bar na napoje bezalkoholowe ciepłe i zimne

### **OPCJA 2 - 240 zł/os.**

4 dania ciepłe (2 zupy, 2 dania drugie) + deser + 6 przystawek + open bar na napoje bezalkoholowe ciepłe i zimne

### **OPCJA 3 - 280 zł/os.**

starter + 4 dania ciepłe (2 zupy, 1 danie drugie) + deser + 8 przystawek + open bar na napoje bezalkoholowe ciepłe i zimne

### **STARTER: / Serwis na początku**

- Tatar wołowy / brioche / suszone żółtko / pikle / majonez truflowy
- Veg. Tatar z pomidorów / majonez bazyliowy / ogórek zielony / grzanka 🌿
- Cielęcina / sos tuńczykowy / kapary / rzodkiewka
- Łosoś Gravlax / śmietana wędzona / ogórek małosolny / rokitnik
- Ciasto francuskie / krewetki / salsa ananas / ogórek kompresowany / marchew piklowana

### **ZUPY: / Wybieramy na I danie oraz na kolejne danie ciepłe**

- Flaki cielęce / Rosół z makaronem
- Zupa kokosowa / curry / wieprzowina / warzywa / szpece
- Zupa tajska / kurczak / warzywa / makaron ryżowy
- Veg: Zupa krem ze szpinaku / pierożek serowy / słonecznik 🌿
- Zupa krem cebulowy / ciasto francuskie / gorgonzola / chorizo
- Żur / pieczona biała kiełbasa / puree chrzanowe / jajko sadzone
- Strogonow / dzik / pieczarki / ciasto francuskie / twaróg wędzony / chrzan / dymka

### **DANIA GŁÓWNE: / Wybieramy na I danie oraz na kolejne danie ciepłe**

- Pierś z kurczaka / suszone pomidory / szpinak / sos carbonara / młode ziemniaki z ogniska / mix sałat
- Polędwiczka wieprzowa / boczek / gołąbek z pęczakiem i szparagami / sos gravy / pieczona młoda marchew
- Policzki wieprzowe / sos bordelaise / sezam / dymka / fasolka szparagowa / boczek / puree selerowo-chrzanowe
- Polik wołowy / puree ziemniaczano-czoskowe / warzywa korzeniowe / sos demi glace / chrust ziemniaczany
- Schab Sous-Vide / sos myśliwski z bobem / gratin ziemniaczane / pieczone szalotki
- Indyk / grana padano / sos milanese / gnocchi paryskie / brokuł
- Boeuf Bourguignon / pieczarki / szalotki / knedle ziemniaczane
- Łosoś / jarmuż / boczniki / marchewka / puree ziemniaczane / sos cytrynowo-pieprzowy
- Kaczka / babka ziemniaczana / sos jabłkowo-cebulowy / modra kapusta
- Veg: Stek z kalafiora / jajko sadzone / sałatka ze świeżego ogórka 🌿
- Veg: Gołąbki / kasza gryczana / pieczarki / papryka / pomidory / puree selerowe / sos ala milanese 🌿

## **DESER: / Do wyboru 1**

- Beza / krem cytrusowy / owoce
- Lava Cake / owoce sezonowe / słony karmel / lody śmietankowe
- Panna Cotta kokosowa / mus owocowy / sorbet / owoce
- Płyś / kremem słony karmel / orzechy / lodami śmietankowe
- Włoskie Semifredo / owoce sezonowe / migdały w karmelu
- Millefeuille / toffi / czekolada / krem mascarpone / kawa
- Deser lodowy / owoce sezonowe / makaroniki / bita śmietana / wiórki czekoladowe

## **DZIECI: / Proszę o wybranie zupy oraz II dania**

- Rosół / makaron
- Krem pomidorowy / mozzarella / grzanki
- Zupa serowa / kurczak / grzanki
- Stripsy z kurczaka / panko / frytki / kechup
- Mini Burger wołowy / sałata / świeże warzywa / cheddar / frytki
- Spaghetti / ragout bolognese / grana padano

## **PRZYSTAWKI: / Serwujemy od razu do stołów**

- Tacos / szarpany kurczak / guacamole / salsa z mango
- Veg: Tacos / grillowana cukinia / prażona ciecierzycyca / piklowana rzodkiewka / kruszona feta / sos jogurtowy / pestki 🌿
- Terina / ozorki / piklowane warzywa / mus żurawinowy
- Bułeczki Bao / polik wołowy / piklowany ogórek / seler naciowy / orzechy ziemne / dymka / kolendra
- Veg: Bułeczki bao / boczniki / piklowany ogórek / seler naciowy / orzechy ziemne / dymka / kolendra 🌿
- Tatar wołowy / brioche / emulsja z żółtka / pikle
- Krewetki w tempurze / kalmary / sos aioli
- Tatar z łososia / futomaki / awokado / majonez wasabi
- Skrzydełka / glazura Luisiana / dymka
- Mix krokietów / kaszanka / szynka dojrzewająca / kurczak
- Schab / oscypek / migdały / kapusta włoska
- Roladka z piersi kurczaka / suszone pomidory / oliwki / kapary / szynka dojrzewająca
- Placki ziemniaczane / rostbef / warzywa piklowane / guacamole
- Nugetsy z kurczaka / kęski serowe / krążki cebulowe / sos czosnkowy
- Grillowany bakłażan / pasta z bobu / bekon / kozi ser / salsa pomidorowa
- Veg: grillowany bakłażan / serek trufłowy / rukola / warzywa piklowane 🌿
- Wędliny włoskie / Prosciutto San Daniele / Breasola / Coppa / Mortadela Bologna / Spianata Pikantna

## **SALATKI:**

- Sałatka z wolno pieczonym rostbefem / piklowana szalotka / szparagi / ser sałatkowy / rzodkiewka
- Sałata z łososiem gravlax / pomidory cherry / ogórek zielony / oliwki / parmezan.
- Sałata rzymska / pierś z kurczaka / sos cesarski / grzanki / grana padano
- Sałata / szynka dojrzewająca San Daniele / ser halloumi / cherry / melon / suszone pomidory / oliwki

## **NAPOJE ZIMNE (BEZ LIMITU):**

- Woda mineralna gazowana / niegazowana z cytryną i miętą
- Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
- Napoje gazowane: Pepsi, 7up, Mirinda

## **NAPOJE GORĄCE – BUFET (BEZ LIMITU):**

- Kawa
- Herbata

## **TORT:**

Istnieje możliwość wstawienia swojego tortu (ważne aby dostarczony był paragon zakupu, wiąże się to również

z podpisaniem oświadczenia o przeniesieniu całkowitej odpowiedzialności za spożycie tortu przez zamawiającego) wtedy obowiązuje dodatkowa opłata 100zł za serwis tortu przez Kelnera.

## **INFORMACJE DODATKOWE:**

\*Do rezerwacji od 10 osób, zostanie doliczony serwis w wysokości 10 % do rachunku końcowego

\*Dzieci w wieku 3-10 lat / 50 % ceny . Dzieci w wieku do 3 lat GRATIS

\*Istnieje możliwość przygotowania spersonalizowanego menu\*\*\*

