



I Menu okolicznościowe

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIA GŁÓWNE

Zrazy wołowe w sosie

Devolaj z masłem i pietruszką

Stripsy dla dzieci

Kacze udko z kapustą czerwoną

Ziemniaki gotowane

Frytki

Kasza gryczana

Świeży bukiet surówek (marchewka, kapusta biała)

NAPOJE

Woda z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, kawa, herbata

NA SŁODKO

Ciasta

KOLACJA ZIMNA

Pstrąg w galarecie

Mięsa pieczone (schab, karkówka, polędwiczka wieprzowa, pasztet)

Ryba wędzona (pstrąg i tosoś)

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim z sosem pieprzowym

Sałatka grecka z pieczoną fetą

Sałatka wiosenna z sosem miętowym

KOLACJA CIEPŁA

Sandacz smażony na warzywach z grilla w sosie maślano cytrynowym

Udło z kurczaka faszerowane kaszą i grzybami w sosie

Cena za osobę 270 zł



II Menu okolicznościowe

ZUPA

Kartoflanka

DANIA GŁÓWNE

Roladka drobiowa faszerowana

Devolaj z masłem i pietruszką

Stripsy dla dzieci

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone z cebulą i boczkiem

Frytki

Marchew z groszkiem

Świeży bukiet surówek (marchewka, kapusta biała)

NAPOJE

Woda z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, kawa, herbata

NA SŁODKO

Ciasta

KOLACJA ZIMNA

Mięsa pieczone (schab, karkówka, polędwiczka wieprzowa, pasztet)

Ryba wędzona (pstrąg i łosoś)

Kaszubska kanapka (smażona wątróbka na bagietce)

Sałatka cezjar

Mix sałat z kozim serem

Carpaccio wołowe z owocami kaparów i marynowaną gruszką

KOLACJA CIEPŁA

Nadziewana koperta wieprzowa serem camembert i brokułem

Zapiekana roladka z pstrąga

Cena za osobę 270 zł



Menu obiadowe

(wersja bufetowa, minimum 20 osób)

ZUPA (1 do wyboru)

Ogórkowa / żurek / jarzynowa

DANIA GŁÓWNE (2 do wyboru)

Łosoś z ziołową kruszonką na sosie koperkowym

Sandacz pieczony na warzywach grillowanych

Półdzwiczka drobiowa na sosie curry z zielonym pieprzem

Zrazy wieprzowe w sosie

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Medaliony drobiowe z sosem grzybowym

Półdzwiczka wieprzowa na sosie pieprzowym

Gołąbki w sosie pomidorowym

Klopsiki z soczewicy w sosie

DODATKI (2 do wyboru)

Ziemniak po kaszubsku (boczek, cebula, papryka)

Ziemniaki z wody

Kasza gryczana

SURÓWKI

Marchewka, biała kapusta, buraczki karmelizowane, warzywa z pary

NAPOJE

Woda z cytryną, kompot

Cena w zależności od wybranych dań: 80-120 zł/osoba



Dodatkowe dania do wyboru

Przystawki:

- Chrupiąca kaszanka z puree jabłka i ziemniaka i marynowaną cebulą
- Befszyk tatarski
- Tatar z łososia z kaparami i czerwoną cebulką
- Wędzony łosoś podany z chutney z mango i świeżego imbiru
- Łosoś marynowany w soli z majonezem cytrynowym
- Łosoś marynowany w soli z sezamem
- Śledź po kaszubsku
- Śledź marynowany podany na bagietce z pesto z rukoli
- Śledź korzenny, ziemniak, pesto z pietruszki i stonecznika
- Koktajl z krewetek z ananasem
- Papryczka piqillios z kozim serem i migdałami
- Carpaccio z buraka z kozim serem, malinami, orzechami włoskimi i rukolą
- Rolada ze szpinaku z łososiem wędzonym
- Dojrzewająca wołowina z majonezem pomidorowym
- Szparagi zawijane w szynkę parmeńską z dresingiem malinowym
- Pieczony schab ze śliwką i migdałami
- Roladka z kaczki nadziewana bakaliami
- Pieczony schab ze śliwką i migdałami
- Śródziemnomorska bruschetta z pomidorami i brzoskwinią
- Bruschetta z pieczonym rostbefem wołowym i szparagami
- Tortilla z warzywami i kurczakiem
- Tortilla nadziewana białym serem i wędzonym łososiem

Zupy:

- Zupa gyros z kurczakiem
- Grzybowa z lanymi kluskami
- Zupa ogórkowa z wędzonym boczkiem
- Krupnik na rosole z kaszą bulgur
- Krem marchewkowy z imbirem i mleczkiem kokosowym
- Zupa piwna z kurczakiem
- Wegańska zupa cytrynowa z cukinią i fasolą
- Zupa rybna
- Krem z ciecierzycy z mleczkiem kokosowym z chrupiącymi warzywami i grillowaną chatką
- Flaczki z boczniaków i pieczarek
- Barszcz czysty
- Żurek z białą kietbasą, jajkiem i chrzanem
- Krem pomidorowo paprykowy



- Pomidorowa z makaronem
- Bulion z domowego ptactwa z domowym makaronem
- Kartoflanka – kaszubska zupa ziemniaczana

Dania główne:

- Smażony okoń w cieście piwnym
- Pieczony tosoś z rabarbarem i mięta
- Łosoś gravlax z sałatką z mango i avocado
- Pieczony halibut z kruszonką z szynki, kaszotto z kaszy bulgur i sosem z suszonym pomidorów
- Pieczona roladka z polędwiczki wieprzowej nadziewana suszonymi pomidorami
- Zrazy wieprzowe
- Gołąbki z kaszą, pieczarkami i sosem z suszonych pomidorów
- Zapiekana pierś z kurczaka ze szparagami, pomidorem i serem
- Smażony kotlet schabowy
- Knedle ziemniaczane z szarpana kaczką, puree z czerwonej kapusty i karmelizowane jabłko
- Wolno gotowana karkówka wieprzowa
- Makaron aioli z kurczakiem
- Pieczone udko z kurczaka z rozmarynem
- Kotlet devolaj
- Policzki wołowe, warzywa korzeniowe, sos rozmarynowy
- Pieczony schab faszerowany wątróbką drobiową i jabłkiem
- Pieczony rostbef na różowo, roszonek, dressing malinowy
- Roladka z kurczaka z pomidorem suszonym, fetą i rukolą
- Grillowana pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i borowikami
- Kaszotto z kaszy bulgur i ciecierzycy z suszonymi pomidorami, pieczarkami, szpinakiem i granatem
- Makaron pene z cukinią, pomidorkami i krewetkami
- Udko z kaczki confit
- Chrupiąca pierś z kurczaka w panko