

MENU OKOLICZNOŚCIOWE I

WERSJA NA PÓLMISKACH



ZUPA

Rosół z makaronem lub krem z białych warzyw

DANIA GŁÓWNE

Zrazy wołowe z kurkami, boczkiem i cebulką

Devolaj z masłem osełkowym i pietruszką

Siekana kulka z kurczaka z mlekiem kokosowym i Kolendą

Sandacz w sosie borowikowym

Ziemniaki gotowane

Frytki

Zasmażane kopytka

Świeży bukiet surówek (marchewka, kapusta biała)

Warzywa gotowane

NAPOJE

Woda z cytryną | Sok pomarańczowy | Sok jabłkowy | Kawa | Herbata

DESER

Ciasta wg uznania

KOLACJA ZIMNA

Pstrąg w galarecie w towarzystwie raka

Mięsa pieczone (schab, karkówka, paszтет)

Tortilla z wędzonym pstrągiem, serkiem ziołowym, rukolą i ogórkiem małosolnym

Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem owinięta w cieście francuskim

Sałatka grecka z pieczoną fetą

Sałatka cezar z kurczakiem

KOLACJA CIEPŁA

Barszcz z pasztecikiem z kapusty

Pierogi z mięsem zasmażone na patelni

CENA ZA OSOBĘ: **300 zł**

MENU OKOLICZNOŚCIOWE II

MENU SKRÓCONE



PRZYSTAWKA

- Śledź marynowany w ziołach z musem z szalotki **28 zł**
- Carpaccio z kaczki z rukolą figami, pudrem z oliwek, oraz majonezem ziołowym **32 zł**
- Grillowany kozi ser z karmelizowaną gruszką, borówkami, rukolą i pudrem z pistacji i winegretem miodowym **32 zł**

ZUPA

- Krem z buraka z wędzonym serem i oliwą cytrusową **24 zł**
- Krem z borowików z grzanką czosnkową **28 zł**

DANIA GŁÓWNE

- Pierś z kaczki z musem z batata i grejpfruta z pudrem z dmuchanych zbóż, buraka i winogrona **55 zł**
- Dorsz otulony cukinią, marchewką, puree z zielonego groszku i kruszonką ziołową **58 zł**
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide z pistacjami gratin ziemniaczany i sosem śliwkowym **54 zł**

DESER

- Tort mango marakuja **400 zł**
- Beza mini pavlowa z owocami leśnymi **24 zł**
- Mus z białej czekolady z malinami **23 zł**

CENA ZA OSOBĘ ZALEŻNA
OD DOKONANEGO WYBORU

MENU OKOLICZNOŚCIOWE III

WERSJA SERWOWANA



PRZYSTAWKA

Proziaki z szynką parmeńską, rukolą pomidorem koktajlowym i pastą z suszonego pomidora

ZUPA

Krem z kurek z grzankami i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Duet z łososia i dorsza na placku z cukinii i sałatką z pomidorów koktajlowych

Jagnięcina z krokietem cytrynowym, karmelizowaną brukselką cytrusowo-miętowym

NAPOJE

Woda z cytryną | Sok pomarańczowy | Sok jabłkowy | Kawa | Herbata

DESER

Śliwka pod kruszonką z koglem moglem cynamonowym i gałka lodów waniliowych

CENA ZA OSOBĘ: **200 zł**

DODATKOWE DANIA DO WYBORU

(WERSJA BUFETOWA, MINIMUM 20 OSÓB)

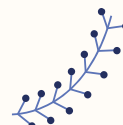
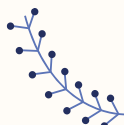


PRZYSTAWKI

- 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
- Śledź po kaszubsku
- Śledź marynowany podany na bagietce z pesto z rukolli
- Śledź korzenny, ziemniak, pesto z pietruszki i słonecznika
- Koktajl z krewetek z ananase
- Papryczka piqillios z kozim serem i migdałami
- Carpaccio z buraka z kozim serem, malinami, orzechami włoskimi i rukollą
- 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 brzoskwinia
- 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
- Vegańska zupa cytrynowa z cukinią i fasolą
- Zupa rybna
- Krem z ciecierzycy z mleczkiem kokosowym z chrupiącymi warzywami i grillowaną chałką
- Flaczki z boczniaków i pieczarek
- Barszcz czysty
- Żurek z białą kiełbasą, jajkiem i chrzanem
- Krem pomidorowo paprykowy
- Pomidorowa z makaronem
- Bulion z domowego ptactwa z domowym makaronem
- Kartoflanka – kaszubska zupa ziemniaczana



DODATKOWE DANIA DO WYBORU

(WERSJA BUFETOWA, MINIMUM 20 OSÓB)



DANIA GŁÓWNE

- Smażony okoń w cieście piwnym
- Pieczony łosoś z rabarbarem i miętą
- 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, rozszponka, dresing 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

