

Menu

Pakiet Złoty 300 PLN/ osoba

4 dania na gorąco; 12 rodzajów przekąsek; napoje nielimitowane; ciasta i owoce

Pakiet Diamentowy 320 PLN/ osoba

*5 dań na gorąco w tym Stół Wiejski na gorąco; 15 rodzajów przekąsek; napoje nielimitowane; ciasta, owoce, deserki

1. ZUPA NA POCZĄTEK (podawana indywidualnie: do wyboru 1 rodzaj)

- Rosół z trzech mięs / lubczyk / makaron domowy
- Gruzińska zupa Charczo (delikatnie pikantna)
 - Strogonow
- Krem z zielonych warzyw / pralina kokosowa

2. DANIE NA CIEPŁO (podawane indywidualnie: do wyboru 1 rodzaj)

- Policzki wieprzowe / sos winny/ puree z batata/ pieczony kalafior / rukola i burak
- Schab sous-vide / kremowy sos grzybowy / babka ziemniaczana / fasolka szparagowa owinięta boczkiem
- Confit z kaczki / konfitura z żurawiny / beza ziemniaczana / gruszka w czerwonym winie
- Pierś z kurczaka owinięta boczkiem / pesto zielone / sos serowy / ziemniaczki opiekane / mix sałat z sosem winegret

3. DANIE NA CIEPŁO (podawane na półmiskach: do wyboru 1 rodzaj lub 2 rodzaje po ½)

- Golonka tradycyjna / kapusta zasmażana / musztarda i chrzan
- Karkówka po wietnamsku / kielki / ryż jaśminowy / sos sojowy
- Podudzia z kurczaka / sos orzechowy / pieczone warzywa z rozmarynem i fetą

4. STÓŁ WIEJSKI NA GORĄCO* (PAKIET DIAMENTOWY):

Babka ziemniaczana z boczkiem / kiszka ziemniaczana / kartacze z okrasą / pielmieni / pierogi z ziemniakami i serem / swojska kielbasa biała / żeberka / ogórek kiszony / kapusta kiszona

4. Danie na gorąco w pakiecie ZŁOTYM / 5. Danie na gorąco w pakiecie DIAMENTOWYM Barszcz czerwony z krokietem

Menu dziecięce: Rosół / makaron domowy oraz Nuggetsy z kurczaka / frytki / świeży ogórek ze śmietaną lub Naleśniki na słodko / owoce

Menu wege: 1. Zupa krem z warzyw oraz 2. Pieczarka faszerowana / mix sałat / sos winegret lub Pieczona cukinia z warzywami / mix sałat / sos winegret 3. Kopytka z suszonymi pomidorami

PRZEKĄSKI ZIMNE DO WYBORU:

(Pakiet Złoty – 12 rodzajów; *Pakiet Diamentowy – 15 rodzajów)

- Deska wędlin swojskich / sos tatarski / pikle
- Tatar / dodatki
- Greckie mini kofty / delikatny sos miętowy
- Duet pasztetów (pasztet z indyka oraz pasztet domowy) / konfitura z żurawiny
- Schab sous - vide / rukola / marynowana gruszka / sos miodowy
- Nuggetsy z kurczaka / dip czosnkowy
- Tatar z łososia / pumpernikiel
- Śledzik / marynata ziołowa
- Mini śledzik / ziemniak / sos francuski
- Krewetka w panko / sos mango
- Tacos z pikantnym kurczakiem / awokado
- Tacos z szarpaną wieprzowiną/ trawa cytrynowa
- Mini grzanki z bagietki / kaszanka / jabłko glazurowane w miodzie
- Kruche babeczki z pastą curry / kurczak
- Carpaccio z buraka / kaczka / regionalny ser koryciński
- Grillowany bakłażan oprószony słonym serem (wege)
- Sałatka makaronowa / suszony pomidor / sos koperkowy / pestki słonecznika i dyni
- Sałatka z kurczakiem / granat / mango / orzechy nerkowca / lekki dressing (winegret / mango)
- Sałatka szpinakowa / pomidorki koktajlowe / ser feta / orzechy włoskie / żurawina / dressing miodowo – musztardowy
- Melon owinięty szynką parmeńską

W pakietach: bufet słodki / carpaccio owocowe / kawa / herbata

W pakiecie diamentowym (dodatkowo)*: MINI DESERKI

Napoje gazowane / niegazowane / soki / woda mineralna / woda z cytryną

Dodatkowe atrakcje kulinarne:

Pstrąg faszerowany – 100 PLN/szt. (ok. 700 g)

Szczupak faszerowany – 150 PLN/szt. (ok. 1 kg – ok. 18 porcji)

Galantyna z kaczki w słodkim wydaniu - 180 PLN (ok. 18 porcji)

Stół regionalny na zimno: deski wędlin swojskich i pieczonych / deski serów / ogórki swojskie w słoninie / deska boczku / karkówka pieczona / mini kanapeczki ze smalcem i mini kanapeczki z serem korycińskim / kaszanka na grzankach z jabłkiem / pastrami / chipsy z boczku / ogórki kiszane / grzybki marynowane / pieczywo wiejskie – 3000 PLN / na minimum 100 osób.

Stół włoski: przekąski w stylu finger food: melon w szynce parmeńskiej, mini grzanki z ricottą i figami, koreczki z mozzarellą, bruschetta z pomidorami oraz bruschetta z tuńczykiem, vitello tonnato, carpaccio wołowe, focaccia z tymiankiem, grassini, włoskie tartinki, papryczki nadziewane białym serem, deski wędlin i serów prosto z Włoch, oliwki, kapary – 3800 PLN / na minimum 100 osób.