

Niezwykła atmosfera, eleganckie sale, wyśmienita kuchnia - to elementy, które sprawią, że zorganizowane przez Państwa wydarzenie na długo pozostanie w pamięci Gości.



Menu nr 1

Menu serwowane 3-daniowe

Przystawka „Torcik” z warzyw zapiekanych z włoskim serem, sos bur de blanc

Zupa

Rosół domowy z kluskami lub Krem z młodej kalarepy z grzanką ziołową (*danie wegetariańskie*)

Danie główne

Pierś kurczaka kukurydzianego na puree ze szparagami i sosem kurkowym

Stek z selera na musie z kurek pod tapenadą pomidorową (*danie wegetariańskie*)

Przystawki ustawione na stole lub w bufecie

Terrina z gęsi podawana na musie z pigwy i białego wina

Młode ogórki nadziewane ziołowym twarożkiem

Sandacz pod tapenadą z pomidorów i bazyli

Sałatka w stylu cezara z grillowanym kurczakiem

Wędzona karkówka z ćwikłą

Młoda sałata masłowa z dressingiem jogurtowym i rzodkiewką

Bufet deserowy 6 rodzajów ciast i deserów z naszej cukierni

Napoje Kawa herbata, woda, soki owocowe

Menu dla minimum 10 osób.

Cena 350 zł brutto /os.

Dzieci do 1 roku bezpłatnie (bez posiłku)

Dzieci do 12 lat: 50 % ceny/os (menu dla dzieci)

Menu dla dzieci

Rosół drobiowy

Sznicel drobiowy, frytki, surówka

Deser lody z owocami

Menu nr 2

Menu serwowane 3-daniowe

Przystawka Okoń w zalewie, z ogórkiem, grzanką i grillowanym jabłkiem

Zupa

Rosół domowy z kluskami lub Krem z cukinii z groszkiem ptysiowym (*danie wegetariańskie*)

Danie główne

Roladka wieprzowa z ziemniaczaną zapiekanką i buraczkami

Risotto ze szparagami i szafranem (*danie wegetariańskie*)

Przystawki ustawione na stole lub w bufecie

Roladka z łososia z chrzanowym twarożkiem

Pomidory z fetą i ziołami

Schab pieczony pod musem z makreli i pączków nasturcji

Pasztet z dzika z żurawiną

Mix sałat z grzankami i pomidorkami cherry

Klasyczna sałatka jarzynowa

Bufet deserowy 6 rodzajów ciast i deserów z naszej cukierni

Napoje Kawa herbata, woda, soki owocowe

Menu dla dzieci

Rosół drobiowy

Sznicel drobiowy, frytki, surówka

Deser lody z owocami

Menu dla minimum 10 osób.

Cena 370 zł brutto /os.

Dzieci do 1 roku bezpłatnie (bez posiłku)

Dzieci do 12 lat: 50 % ceny/os (menu dla dzieci)



Dania dodatkowe

Dodatkowe przekąski

Śledziowe trio	19 zł/os.
Deska wędlin z naszej wędzarni	37 zł/os.
Deska serów z owocami	39 zł/os.
Schab po warszawsku	37 zł/os.
Deska wędzonych ryb	55 zł/os.
Tatar wołowy /z łososia	45 zł/os.

Dodatkowe dania ciepłe

Poliki wołowe w czerwonym winie, pure ziemniaczane, warzywa sezonowe	57 zł/os.
Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej na placku ziemniaczanym	51 zł/os.
Strogonow wołowy z kluseczkami	39 zł/os.
Wybór pierogów	35 zł/os.
Sandacz z patelni z zielonymi warzywami	57 zł/os.
Pieczony łosoś z dzikim ryżem i warzywami	57 zł/os.
Żurek z jajkiem	21 zł/os.
Stacja z lodami	45 zł/os.
Stacja z lemoniadami	25 zł/os.
Stacja grill (menu według indywidualnej wyceny)	
Tort bezowy z owocami	29 zł/os.
Słodkie monoporcje	35 zł/os.

Ceny podane w ofercie są cenami brutto

Czas trwania przyjęcia wynosi 5h, istnieje możliwość wydłużenia czasu trwania przyjęcia: 900 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

Wynajem sali lub Oranżerii na wyłączność wiąże się z dodatkową opłatą.

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku - 25% wartości kosztorysu przelewem.

W przypadku przywiezienia własnego alkoholu opłata korkowa wynosi 59 zł/os.

Istnieje możliwość zamówienia tortu okolicznościowego

Tort klasyczny	26 zł/os.
Tort z artystycznej pracowni cukierniczej	34 zł/os.
Przywiezienie własnego tortu opłata za serwis	12 zł/os.

