



MENU OKOLICZNOŚCIOWE 150,- (od 11 do 20 Gości)

Zupy: 300ml

- Consomme z pieczonej wołowiny z domowym makaronem
- Zupa z pieczonej kaczki z malinami i kluskami lanymi
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i groszkiem ptysiowym
- Tradycyjna zupa rybna z dorszem i warzywami

Dania Główne: 200g

- Schab panierowany w Panko smażony na smalcu
- Filet z piersi kurczaka panierowany smażony na maśle klarowanym
- Wołowina po burgundzku
- Filet z dorsza pieczony z masłem i warzywami
- Stek z marchewki z sosem pomarańczowym

Dodatki: 150g (dwa do wyboru)

- Ziemniaki purre
- Gnocchi
- Ziemniaki gratin z serem
- Kuskus z warzywami
- Frytki belgijskie

Zestaw surówek: colesław, buraczki, surówka z kiszzonego ogórka, zielone sałaty z sosem vinaigrette

Deser:

- Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym
- Brownie czekoladowe z sosem cynamonowym
- Lody z owocami i czekoladą
- Sernik nowojorski z białą czekoladą

Zimna płyta do wyboru: 5 pozycji

- Tatar wołowy z majonezem truflowym na grzankach
- Deska mięs i serów (3 rodzaje wędlin i serów)
- Rilletes wieprzowe z białym winem
- Śledź w trzech odsłonach: burak, jabłko, śmietana
- Gravlax z łososia marynowanego w cytrusach
- Sałata ceszar z krewetkami lub kurczakiem
- Sałata z pieczonym kozim serem i malinami
- Sałatka Waldorf
- Pasztet wiejski z boczkiem
- Terrina wieprzowa z golonki
- Hummus z suszonymi pomidorami
- Śledź z bakłażana

Napoje zimne

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic Kinley, Fanta, Sprite 0,25l 5,-
- Sok Cappy pomarańczowy / jabłkowy 0,25l 5,-
- Karafka soku pomarańczowego / jabłkowego 8,-
- Woda gazowana / niegazowana, Kropla Beskidu 0,33l 3,-
- Karafka wody gazowanej / niegazowanej 0,75l 8,-

Napoje ciepłe

- Kawa Espresso, Espresso Macchiato 5,-
- Kawa czarna, Kawa biała 6,-
- Cappuccino, Caffè latte 7,-
- Gorąca czekolada 8,-
- Herbata Richmond czarna lub smakowa 10,-