



# Menu

Imprezy okolicznościowe dzienne

## Menu Okazjonalne 140 zł/os

\*Cena obowiązuje przy rezerwacji od 30 osób

Zupa – jedna do wyboru:

- Rosół po kaszubsku z kluseczkami naleśnikowymi
- Rosół tradycyjny z makaronem karotką i pietruszką
  - Borowikowa z łazankami lub Krem grzybowy
- na gorące dni: Chłodnik litewski/ Gazpacho z pomidorów
  - Brokułowa
  - Krem ze świeżych pomidorów
  - Zupa rybna
  - Krem z białych warzyw z oliwką

II Danie - mięso jedno do wyboru podane na talerzu z ziemniakami lub frytkami i surówkami:

- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Karkówka w sosie myśliwskim
  - Devoleill
- Kieszonka drobiowa ze szpinakiem i fetą

Deser:

2 kawałki ciasta na osobę

## Menu Okazjonalne 170 zł/os

\*Cena obowiązuje przy rezerwacji od 30 osób

Zupa - jedna do wyboru dla wszystkich:

- Rosół po kaszubsku z kluseczkami naleśnikowymi
- Rosół tradycyjny z makaronem karotką i pietruszką
  - Borowikowa z łazankami lub Krem grzybowy
- na gorące dni: Chłodnik litewski/ Gazpacho z pomidorów
  - Brokułowa
  - Krem ze świeżych pomidorów
  - Zupa rybna
  - Krem z białych warzyw z oliwką

II Danie - 2 kawałki mięsa na osobę. Można wybrać 3 rodzaje mięs:

- Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Udo kurczęce faszerowane warzywami lub pieczarkami
- Kieszonki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem mozzarella w sosie z bazylii



- Żeberka w sosie Jack Daniels
- Schab faszerowany bekonem z szałwią w sosie śmietankowym
  - Udziec z indyka w cynamonie i mieszance owocowej
- Filet z kurczaka faszerowany bocznikami i wędzonym boczkiem
  - Roladka z indyka ze szpinakiem i serem ricotta
  - Schab w panierce nadziewany pieczarkami
    - Devoleille
  - Karkówka rolowana boczkiem z fasolką szparagową
  - Szyńka wieprzowa w sosie grzybowym
  - Pierś z kurczaka zapiekana z serem i ananasm
  - Staropolski schab z kapustą zasmażaną
- Koperty drobiowe faszerowane :boczkiem, serem i warzywami w sosie
  - Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
  - Kieszonki drobiowe z fetą i szpinakiem
- Kurczak w potrawce z tradycyjnym białym sosem z ryżem
  - Łosoś zapiekany z pomidorem i migdałami
  - Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym

Dodatki do wyboru 3 rodzaje:

- Frytki lub Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody z koperkiem
  - Kasza ciemna
  - Kaszotto z warzywami
  - Kluski śląskie
  - Risotto z warzywami
  - Ryż biały

Surówki:

- Zestaw surówek 3 rodzaje

Deser:

2 kawałki ciasta na osobę

## Menu Okazjonalne 200 zł/os

Zupa - jedna do wyboru dla wszystkich:

- Rosół po kaszubsku z kluseczkami naleśnikowymi
- Rosół tradycyjny z makaronem karotką i pietruszką
  - Borowikowa z łazankami lub Krem grzybowy
- na gorące dni: Chłodnik litewski/ Gazpacho z pomidorów
  - Brokułowa
  - Krem ze świeżych pomidorów
  - Zupa rybna
  - Krem z białych warzyw z oliwką



II Danie - 2 kawałki mięsa na osobę. Można wybrać 3 rodzaje mięs:

- Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Udo kurczęce faszerowane warzywami lub pieczarkami
- Kieszonki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem mozzarella w sosie z bazylii
  - Żeberka w sosie Jack Daniels
- Schab faszerowany bekonem z szalwią w sosie śmietankowym
  - Udziec z indyka w cynamonie i mieszance owocowej
- Filet z kurczaka faszerowany bocznikami i wędzonym boczkiem
  - Roladka z indyka ze szpinakiem i serem ricotta
  - Schab w panierce nadziewany pieczarkami
    - Devoleille
- Karkówka rolowana boczkiem z fasolką szparagową
  - Szyńka wieprzowa w sosie grzybowym
- Pierś z kurczaka zapiekana z serem i ananasm
  - Staropolski schab z kapustą zasmażaną
- Koperty drobiowe faszerowane: boczkiem, serem i warzywami w sosie
  - Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
  - Kieszonki drobiowe z fetą i szpinakiem
- Kurczak w potrawce z tradycyjnym białym sosem z ryżem
  - Łosoś zapiekany z pomidorem i migdałami
  - Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo-miodowym

Dodatki do wyboru 3 rodzaje:

- Frytki lub Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody z koperkiem
  - Kasza ciemna
  - Kaszotto z warzywami
  - Kluski śląskie
  - Risotto z warzywami
  - Ryż biały

Surówki:

- Zestaw surówek 3 rodzaje

Deser:

2 kawałki ciasta na osobę

Przekąski zimne (kolacja)-do wyboru 7 rodzajów:\* maksymalnie 2 ryby, kolacja zawiera pieczywo i masło:

- Śledzik z cebulą w oleju
- Łosoś w tymbalikach
- Jajko na sałatce warzywnej
- Sałatka śledziowa z buraczkami
  - Jajka z kawiozem
  - Kaczka faszerowana



- Deski pieczystych mięs: Rolada wieprzowa z boczkiem i grzybami, Łopatką ze śliwką lub warzywami, Roladka z kurczaka
  - Tatar z łososia
- Ryba w winnej galarecie na półmisku
  - Tatar ze śledzia
  - Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Śledziki po japońsku: sos majonezowy, groszek, cebula, jajko gotowane
  - Tatar wołowy
  - Schab w galarecie
  - Indyk z brzoskwinia
  - Sałatka bałkańska
- Sałatka z anansem, kurczakiem, kukurydzą, kapustą pekińską
  - Sałatka warzywna z szynką
  - Szparagi w szynce
- Sałatka z blanszowanym brokułem, dressingiem jogurtowym z ziarnami
  - Sałatka gyros
  - Jajka faszerowane
  - Carpaccio z łososia
- Roladki na tortilli z łososiem wędzonym
  - Deska serów
  - Deska warzyw
- Carpaccio z buraków czerwonych z orzechami
  - Tymbaliki drobiowe
  - Galaretki wieprzowe
  - Tortilla z warzywami
  - Tortilla z kurczakiem
- sałatka weselna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szynka, szczypiorek - sałatka z tortellini, pomidor, ogórek, por, szynka - sałatka weselna bez mięsna: ser, ananas, papryka, kukurydza, szczypiorek - sałatka z pieczarkami, ogórkiem konserwowym, ogórkiem kiszonym, pietruszka, koperek, szczypiorek, cebulka - sałatka z tortellini, anansem, kukurydzą i porem

**We wszystkich wariantach menu kawa herbata, woda, napoje niegazowane gratis bez ograniczeń.**

Dodatkowo poza ceną menu dla wszystkich wariantów menu:

- Napoje gazowane: 0,8 litr 12 zł
- Wino półwytrawne białe czerwone: 60zł od butelki
  - Sok: 15 zł 1 litr
  - Piwo: 10 zł 0,5l
- Lody z bitą śmietaną, owocami i polewą: 30 zł od osoby
  - Owoce sezonowe: 40 zł za kilogram
  - Tort różne smaki: 20zł od osoby
- Ciasta domowej receptury: 120 zł blaszka

Dodatkowo można zamówić atrakcje takie jak:

- Stół wiejski z: miesami, kielbasami, serami gospodarczej chłopskiej produkcji w tym: smalec, chleb wiejski, marynaty swojskie, kaszanki, pasztety, salcesony, szynka, boczek, słoiki chłopskich wyrobów: 80 zł od osoby
- Dziczyzna podawana z sosami i owocami: 50 zł od osoby



- opłata za wniesienie ciast we własnym zakresie wynosi 200 zł
- opłata za wniesienie tortu we własnym zakresie wynosi 200 zł
- wniesienie innych atrakcji we własnym zakresie wynosi 200 zł