



PAKIETY

PAKIET ŻŁOTY

265 zł /os.

OBIAD

Rosół drobiowo wołowy z makaronem oraz wklądką drobiową, marchewką oraz pietruszką
lub

Krem z zielonego groszku z serowymi kluseczkami

Danie główne (3 porcje/os.)

Rolada wołowa/wieprzowa

Polędwiczka wieprzowa owinięta szynką szwarcwaldzką

Udko z kaczki w aromacie pomarańczy

Sakiewki z indyka wypełnione orzechem i serem gorgonzola

Roladka ze schabu wypełniona suszonym pomidorem, brokułem i serem pleśniowym

Kotlet po parysku serwowany z brzoskwinią i żurawiną

Pieczeń z karczku faszerowana grzybami i czosnkiem

Grillowany filet z kurczaka nadziewany chorizo

Dodatki

Kluski śląskie jasne i ciemne

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Kasza bulgur z warzywami

Sos pieczeniowy

Sos grzybowy

Surówki

Bukiet sałat zielonych

Kapusta czerwona gotowana

Mizeria na jogurcie ze świeżym koperkiem

Surówka z marchewki z mandarynką

DESER

Mini pavlova przełożona kremem limonkowym dekorowana sezonowymi owocami

lub

Pana cotta w aromacie wanilii z dodatkiem malin

Tort (dodatkowo płatny)

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Ciasta podane w bufecie (1,5 porcji/os.)

Owoce

Krucze ciasteczka

ZIMNA PŁYTA

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Wędzone szynki z własnej wędzarni

Paszтет pieczony w kolorowym pieprzu z dipem żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Roladki serowe

Tymbaliki drobiowe

Galaretki wieprzowe

Roladki z szynki nadziewane musem chrzanowym

Opiekany śledź w zalewie staropolskiej

Śledź w zaprawie korzennej

Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Sałatka nicejska

Świeże warzywa przelane winegretem i serem feta

Roladki naleśnikowe

Śliwki w boczku

Tifelle drobiowe w sezamie

Pieczyczo, masło

KOLACJA I

Sznyceł wieprzowy podany na fasolce szparagowej, sos kurkowy i puree ziemniaczane

KOLACJA II (1,5 porcji/os.)

Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie
Grillowana kieszka nadziewana brokułem podana z sosem beszamelowym

Filet z dorsza podany na warzywach duszonych

Bezy ziemniaczane

Ziemniaczki pieczone w aromacie rozmarynu

Pieczone warzywa w aromacie ziół

Kalafor smażony na klarowanym maśle

KOLACJA III (1 do wyboru)

Ragout z indyka

Zupa brazylijska z wołowiną

Barszcz czerwony podany z pasztecikiem mięsny

Boeuf strogonow