



Pierwsze Danie Gorące

Dwie zupy do wyboru:

Rosół królewski z kulkami mięsnymi i makaronem

Rosół z makaronem

Flaki po królewsku

Orientalna zupa kokosowa z kurczakiem

Zupa porowo-serowa z mięsnymi kulkami

Zupa cebulowa z grzankami i serem

Zupa z leśnych grzybów

Krem z białych warzyw

Krem z grzybów z żubrówką i grzankami

Krem z zielonego groszku z płatkami migdałów

Krem pomidorowy z serkiem mascarpone

Krem z brokuł z grzankami ziołowymi

Krem pieczarkowy

Drugie Danie Gorące

Serwowane dla każdego indywidualnie:

Pierś z indyka po szwajcarsku

Rolada wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu,

Polędwiczka wieprzowa marynowana w trawie żubrowej w sosie francuskim

Roladki z kurczaka z farszem warzywnym w sosie grzybowym

Roladki wieprzowe z gruszką w sosie leśnym

Tradycyjny kotlet schabowy z ananasek i żurawiną zapieczony serem

Z ziemniakami opiekanyk i bukietem surówek

Z gratin ziemniaczanyk i surówką wiosenną

Trzecie Danie Gorące

Serwowane wieloporcjowo na półmiskach – 3 dania do wyboru:

*Kieszka drobiowa ze szpinakiem i serem fetą
Kotlet de volaille
Udka kurczaka faszerowane pieczarkami
Schab faszerowany boczkiem
Sakiewki Zagłoby
Schab po szwajcarsku
Ryba w sosie koperkowym
Muszle nadziewane farszem mięsno – warzywnym*

*Ryż z warzywami, ziemniaki z akcentem koperku
Warzywa z wody z maselkiem i pestkami słonecznika*

Czwarte Danie Gorące

Serwowane wieloporcjowo na półmiskach – 3 dania do wyboru:

*Roladki z indyka z warzywami w sosie serowym
Rolada z indyka w bekonie ze śliwką
Pierś z kurczaka z grilowaną cukinią i serem
Pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym
Miodowe żeberka
Kolorowe szaszłyki wieprzowe z warzywami
Krokiety z farszem mięsno-warzywnym*

*Kopytka opiekane, kasza gryczana w okrasie
Mix sałat z pomidorem i domowym sosem vinegret*

Piąte Danie Gorące

Serwowane wieloporcjowo na półmiskach – 2 dania do wyboru:

*Bigos staropolski z wędzonką
Kartacze
Pierogi z mięsem, z kapustą i grzybami, ruskie
Babka ziemniaczana*

Szóste Danie Gorące

Jedna zupa do wyboru:

Barszcz z pasztecikiem
Zupa gulaszowa
Żurek na zakwasie z białą kielbasą

Przystawki (8 do wyboru)

Szczupak bankietowy
Teryna rybna w dwóch kolorach
Ryba po mazursku w occie,
Ryba po grecku
Śledź po staropolsku
Śledź po myśliwsku
Trio śledziowe
Tatar ze śledzia
Galantyna (z warzywami, rajska, ze szpinakiem, z omletem, z musem pietruszkowym)
Półmisek mięs wędzonych i paszтетów
Półmisek mięs wędzonych
Swojski paszтет wieprzowy w żurawinie
Paszтет w boczku z kurkami
Rolada z karkowiny z farszem grzybowym
Rolada z karkowiny z warzywami
Roladki z szynki ze szparagami
Schab z morelą
Schab ze śliwką,
Schab pieczony faszerowany grzybami
Schab z warzywami
Schab po warszawsku
Rolada szpinakowa z lososiem wędzonym i twarożkiem zielonym
Rolada z lososia norweskiego w porach z ziarnami gorczycy
Wrapsy z tortilli z kurczakiem i warzywami, z lososiem, lub z szynką
Jajka z farszem pietruszkowym, tatarskim, lub z wędzoną makrelą
Tymbaliki drobiowe z kropelką octu winnego
Tymbaliki z pstrąga,
Galaretka wieprzowa
Ozorki w puszystym sosie chrzanowym
Domowy smalczyk serwowany z ogórkiem kwaszonym lub małosolnym



Salatki (4 do wyboru)

Salatka tradycyjna – jarzynowa
Salatka diabelska z kurczakiem
Salatka z wędzonym kurczakiem
Salatka szopska z serem feta
Salatka nicejska z czarnymi oliwkami
Salatka z rucoli z grillowaną karkówką,
Salatka z szynki i kukurydzy
Salatka Waldorf
Salatka gyros
Salatka grecka
Salatka hawajska
Salatka śledziowa
Salatka pieczarkowa
Salatka Cezare
Salata Balsamico
Salata Salmone
Salata Smakosza
Salata Caprese
Salatka makaronowa
Salatka brokoli

Bufet ciast i owoców

Szarlotka,
Sernik (na kruchym spodzie, na spodzie czekoladowym),
Ciasto czekoladowe z masą kaimakową i pestkami słonecznika,
Kruche ciasto z masą budyniową i owocami,
Ciasta biszkoptowe z galaretką,
Ciasto czekoladowe z jabłkami,
Rafaello na krakersach,
Babeczki budyniowe z owocami,
Deserki z galaretki z owocami,
Deserki śmietanowe,
Deserki jogurtowe z owocami i ciasteczkami owsianymi

Owoce sezonowe (truskawki, czereśnie, arbuzy...)
Banany, winogrona, mandarynki, pomarańcze, kiwi...

Cena 175zł - od osoby