

## MENU STANDARD - 180 pln od osoby

### Uroczysty obiad

#### Zupy *(proszę o wybór 1 zupy):*

- tradycyjny rosół podawany z domowym makaronem
- krem z pieczarek podawany z groszkiem ptysiowym

#### Dania gorące *(proszę o wybór 1 dania)*

- kotlet schabowy w chrupiącej panierce podawany z gotowanymi ziemniakami i bukietem surówek
- duszony schab w sosie śmietanowo pieczarkowym podawany z smażonymi talarkami ziemniaczanymi i bukietem surówek

#### Danie podane około 22:00 *(proszę o wybór 1 pozycji)*

- LIVE COOKING – pokaz gotowania przez Szefa Kuchni
- grillowana pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów podawana z opiekаныmi ziemniaczkami w ziołach i surówka z marchwi

#### Danie podane po północy *(proszę o wybór 1 dania)*

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- zupa gulaszowa
- beef strogonof

#### Danie podane po 02:00

- żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

### Zimne przekąski

- łosoś pieczony delikatnie pikantny w galarecie
- rolada z kurczaka
- szynka nadziewana serkiem
- ryba po grecku
- tymbaliki drobiowe z cytryną
- deska mięs pieczonych i wędlin domowego wyrobu
- schab po warszawsku
- jajka faszerowane i z majonezem
- śledź w 3 smakach
- szparagi w szynce na sałatce jarzynowej
- sałatka capresse ze świeżą bazylią
- sałatka z kurczaka pieczonego na słodko

### Dodatki

- pomidor z cebulką i szczypiorkiem
- ogórek konserwowy
- pieczarki marynowane
- papryka konserwowa
- wybór pieczywa

### Bufet deserowo-kawowy

- wybór ciast z naszej Pracowni Cukierniczej
- owoce filetowane
- wybór kaw i herbat

### Napoje zimne

- gazowane napoje: Pepsi, Mirinda, Schweppes, 7Up
- soki owocowe: pomarańcz, grajfruit, jabłko, czarna porzeczka
- woda gazowana i niegazowana

## MENU KOMFORT – 190 pln od osoby

### Uroczysty obiad

#### Zupy *(proszę o wybór 1 zupy)*

- tradycyjne flaczki wołowe
- krem z borowików podawany z łazankami

#### Dania gorące *(proszę o wybór 1 dania)*

- grillowana pierś z kurczaka nadziewana szynką parmeńską i serem gorgonzola w sosie z suszonych pomidorów podawana z ziemniakami grata i warzywami z pary
- tradycyjny kotlet de volaille faszerowany serem i pieczarkami podawany z pieczonymi ziemniaczkami i bukietem surówek

#### Danie podane około 22:00 *(proszę o wybór 1 pozycji)*

- LIVE COOKING – pokaz gotowania przez Szefa Kuchni
- pieczony schab karkowy w sosie korniszonowym podawany z talarkami ziemniaczanymi i surówką z czerwonych buraczków

#### Danie podane po północy *(proszę o wybór 1 dania)*

- beef stroganof
- żurek staropolski z białą kiełbaską

#### Danie podane po 02:00

- barszcz czerwony z domowymi pasztecikami

### Zimne przekąski

- pasztet z półdewiczek wieprzowych w cieście francuskim
- pieczeń rzymska faszerowana jajkiem
- ryba faszerowana z rodzynkami
- deska wędlin i pieczeni domowego wyrobu
- terina z kurczaka z papryką
- jajko w sosie tatarskim
- kaczka z konfiturą z czerwonej cebuli
- melon zawinięty w szynką parmeńską
- róże z wędzonego łososia podawane z cytryną
- sałatka z szynką i marynowanym selerem
- sałatka grecka z miodowym vinegre
- sałatka z pieczarek i smażonej cebulki podawana z jajkiem i majonezem

### Dodatki

Marynowane cebulki

Oliwki nadziewane serkiem

Marynowany w ziołach ser feta

Papryczki nadziewane serkiem philadelphia

Wybór pieczywa

### Bufet deserowo-kawowy

- wybór ciast z naszej Parcowni Cukierniczej
- owoce filetowe
- wybór kaw i herbat

### Napoje zimne

- gazowane napoje Pepsi, Mirinda, Schweppes, 7Up
- soki owocowe: pomarańcz, grejfrut, jabłko, czarna porzeczka
- woda gazowana i niegazowana

## MENU VIP - 210 pln od osoby

### Uroczysty obiad

#### Zupy *(proszę o wybór 1 zupy)*

- krem z cukini podawany z chrupiącymi grzankami
- cytrynowa zupa z grillowanym kurczakiem i selerem naciowym

#### Dania gorące *(proszę o wybór 1 dania)*

- kaczka confi w sosie żurawinowo pieczeniowym podawana ziemniakami batate i surówką z czerwonej kapusty
- pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo kurkowym podawana z zapiekаныmi ziemniaczkami z torcikiem warzywnym

#### Danie podane około 22:00 *(proszę o wybór 1 pozycji)*

- pieczona pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem pleśniowym w emulsji cytrynowej podawana z kluseczkami i bukietem surówek
- grill w ogrodzie:  
karkówka marynowana w ziołach i czosnku, kiełbasa biała z majerankiem, szaszłyki, filet z pstrąga z cytryną, ziemniaki z czosnkiem  
dodatki: sos tzatziki, sos BBQ, ketchup, musztarda, pieczywo, sałatki: colesław i wiejska z serem feta

#### Danie podane po północy *(proszę o wybór 1 dania):*

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- zupa gulaszowa

#### Danie podane po 02:00

- beef stroganof

#### Zimne przekąski

- paszтет staropolski z otoczką z boczku
- pstrąg faszerowany
- rolada z cielęciny z bakłażanem i cukinią marynowaną
- roladki ze schabu z serkiem philadelphia I suszonymi pomidorami
- tatar z łososia aromatyzowany wódką z kaparami
- śledź pod kołderką z czerwonych buraków
- deska mięs pieczonych i wędlin
- roladki z grillowanego bakłażana z ziołowym serem
- szaszłyczki orientalne yakitouri
- sałatka nicejska z tuńczykiem
- sałatka z grillowanymi warzywami I kozim serem
- sałatka caprese z bazyliowym pesto

#### Dodatki

Marynowane cebulki  
Oliwki nadziewane serkiem  
Marynowany w ziołach ser feta  
Papryczki nadziewane serkiem philadelphia  
Wybór pieczywa

#### Bufet deserowo-kawowy

- wybór ciast z naszej Pracowni Cukierniczej
- owoce filetowe
- wybór kaw
- wybór herbat

#### Napoje zimne

- gazowane napoje: Pepsi, Mirinda, Schweppes, 7Up
- soki owocowe: pomarańcz, grejfrut, jabłko, czarna porzeczka
- woda gazowana i niegazowana