

MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 30 osób

WARIANT I 160 zł / os.

ZUPA

serwowane

Krem z pasternaku, oliwa paprykowa

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Pierś z kurczaka faszerowana warzywami na sosie paprykowym,
pieczone ziemniaki, fasolka z patelni

DESER

serwowane

Lody waniliowe na bezie z wiśniami

PRZEKĄSKI

bufet uzupełniany

Tatar z piklowanych warzyw na grzance

Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem

Śledź na sosie chrzanowym

Mus łososiowy na krakersach

Roladki indyka na sosie kaparowym

Rozbeł marynowany w soi na bukiecie sałat ogrodowych

Pasztet z suszonymi pomidorami

Pikle, pieczywo, masło

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 30 osób

WARIANT II 185 zł / os.

PRZYSTAWKA

serwowane

Tataki z tuńczyka na grzance z guacamole

ZUPA

serwowane

Krem z dyni z oliwą i popcornem

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Polędwiczka wieprzowa na sosie grzybowym,
pieczone warzywa, ziemniaki au-gratine

DESER

serwowane

Sernik królewski na sosie truskawkowym

PRZEKĄSKI

bufet uzupełniany

Sałatka arbuzowa z fetą i słonecznikiem

Sałatka marokańska z kuskusem

Łosoś w buraczkach na kruchej sałacie

Roladki z indyka

Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami

Cukinia z musem orzechowo-bazyliowym

Pasztet z żurawiną

Deska swojskich wędlin

Pikle, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

serwowane

Zupa meksykańska na wołowie

BUFET DESEROWY

serwowane

Wybór ciast domowych

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 30 osób

WARIANT III 200 zł / os.

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w winie i cytrynie z zielonym pieprzem, pieczywo, masło

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów z pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki, sos porzeczkowy, modra kapusta, kluski pietruszkowe

DESER

Torcik czekoladowo-orzechowy na malinowym coulis

PRZEKĄSKI

Krucha sałatka z krewetkami, awokado i chili

Tartaletki z musem z wątróbek

Szarpany łosoś na kruchej sałacie z cytrusami

Płatki schabu z musem chrzanowym

Rostbef na sałatach ogrodowych

Deska swojskich wędlin

Pasztet z grzybami

Piklowana cukinia z parmezanem

Pikle, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Orientalna potrawka z indykiem i warzywami na mleku kokosowym

BUFET DESEROWY serwowane

Wybór ciast domowych

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 30 osób

WARIANT IV 220 zł / os.

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia z awokado

ZUPA

Tajska z krewetką

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki, sos pomarańczowo-rozmarynowy,
szparagi w maśle, buraczany au-gratine

DESER

Mini pavlova

PRZEKĄSKI

Roladka z sandacza ze szparagami

Łosoś w buraczkach i orzechach

Tatar ze śledzia

Roladka z boczku z zielonym pieprzem

Szynka szwarcwaldzka rolowana z serkiem i rukolą

Karkówka w ziołach z chrzanem

Sałatka krabowa

Sałatka z piklowanych warzyw z prażonym słonecznikiem

Grillowany ananas z kurczakiem i papryką w sosie egzotycznym

Deska serów

Pikle, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Strogonoff wołowy

BUFET DESEROWY

serwowane

Wybór ciast, owoce filetowane

NAPOJE

bufet uzupełniany

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 30 osób

WARIANT V 260 zł / os.

PRZYSTAWKA

Wołowina marynowana na bukiecie sałat z piklami własnego wyrobu

ZUPA

Consomme z kaczki z tymiankowymi makaronem

DANIE GŁÓWNE

Stek z łososia, sos bearnaise, pieczone warzywa, au-gratine buraczane

DESER

Gruszka w karmelu z kruszonką i lodem waniliowym

PRZEKĄSKI

Śledzik w trzech odsłonach

Pstrąg wędzony na kruchych sałatach

Łosoś w sezamie na roszponce

Terrina z indyka z pomarańczową galaretką

Carpaccio z marynowanej wołowiny z rukolą i parmezanem

Schab z własnej wędzarni ze szparagami

Pasztet z soczewicy z chili i rodzynkami

Sałatka z piklowanych warzyw z prażonym słonecznikiem

Deska serów i wędlin

Marynaty, pieczywo, masło

DANIE GORĄCE

Udziec z prosięcia serwowany z sosem z runa leśnego

Barszcz czysty

BUFET DESEROWY

Wybór ciast domowych, owoce filetowe

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 15 osób

WARIANT I 170 zł / os.

PRZYSTAWKA

serwowane

Pascacio z łososia z rukolą i awokado , oliwą chili

ZUPA

Zupa krem z soczewicy na mleku kokosowym

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Pierś z kaczki na puree z brokuł, sos agrestowy, buraczki w miodzie

DESER

serwowany

Brownie podane na wiśniach

ZAKĄSKI

bufet nieuzupełniany

Grillowany Bakłażan z pastą orzechową

Salatka marokańska z tofu

Szynka rolowana z pastą chrzanową

Plastry tuńczyka na sałacie z sosem cytrusowym

Bruschetta z mozzarellą i salsą pomidorową

Rostbef marynowany w soi na sałatce orientalnej

Tartaletki z parfait wątrobkowym z żurawiną

Pieczyno, masło

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 15 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.



MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 15 osób

WARIANT II 200 zł / os.

PRZYSTAWKA

serwowane

Tatar z podwędzanej wołowiny na grzance z domowymi piklami

ZUPA

Krem ze szparag z karczochem

DANIE GŁÓWNE

serwowane

Filet z halibuta na warzywnym stir-fry
puree z wasabi w miodzie

DESER

serwowany

Gruszka w winie podana z kruszonką kokosową

ZAKĄSKI

bufet nieuzupełniany

Śledzik na pieczonych ziemniakach
Sałatka cezar na grzance z kurczakiem
Carpaccio z łososia za rukoli
Tartaletki z guacamole i krewetką
Melon z szynką dojrzewającą
Śródziemnomorska sałatka z kalmarami
Awokado maki
Futomaki z philadelphia i warzywami
Pieczywo, masło

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 15 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.