

ZUPA (podana w wazach)

Rosół wołowo- drobiowy z makaronem lub tradycyjny żur gotowany na zakwasie i wędzonce z białą kielbasą

OBIAD (podany na półmiskach w stołach gości)

Zraziki drobiowe w sosie serowo-śmietanowym

Cordon bleu ze schabu

Filet z Halibuta podany na boczniaku

DODATKI

Ziemniaki gotowane

Ziemniaki pieczone

Bukiet warzyw gotowanych

Zestaw surówek sezonowych (3 rodzaje)

SŁODKI BUFET

Mono deserki

Panna cotta z sezonowymi owocami

Domowa szarlotka

Puszysty sernik

ZAKĄSKI ZIMNE

Mix mini tortilli (z grillowanym kurczakiem i warzywami, z serkiem ziołowym i wędzonym łososiem)

Chrupiące spring rolls z sosem chilli

Deska regionalnych specjałów(własnej produkcji wędliny pieczone, własnej produkcji wędliny wędzone,

Pasztet z żurawiną, terriny oraz chutney przygotowany na słodko/słono/ostro)

Kulki z wędzonego łososa faszerowane chrzanowym mascarpone

Rolada ze szpinakowego biszkoptu z ziołowym serkiem i wędzonym łososiem

Bukiet sałat ze szpinakiem, granatem i serem pleśniowym polany sosem winegret

Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem

Wykwintny tatar wołowy z piklami na chrupiącej grzance

Tatar z fileta Matjas z francuską musztardą i piklami

Chrupiąca bruschetta z musem oliwkowym

DANIA NA GORĄCO

Półmisek drobiowy (udko faszerowane pieczarkami i szpinakiem, pałki w boczku,

Chrupiące skrzydełka, talarki ziemniaczane, sos)

Mix (2 rodzaje) pierogów własnego wyrobu podane z barszczem czerwonym

PROPOZYCJA 3

Cena: 200 zł / osoba dorosła
80 zł / dziecko

Open bar soft

- sok jabłkowy
- sok pomarańczowy
- woda niegazowana
- woda gazowana
- napoje wysowianka
- kawa/herbata

MENU DLA DZIECI

Rosółek drobiowy podany z domowym makaronem

Lizaki kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i surówką

Galaretkowa wariacja z bitą śmietaną