

menu

I.

109 Zł/ OS

Przystawka

- Mozzarella w szczawiowym pesto
czarne oliwki/ kruszonka maślano tymiankowa

Zupa

- Bulion z palonej kapusty włoskiej
oliwa koperkowa/ rotondi

Danie główne

- Pieczony filet z kurczaka
sos camembert/ fasolka szparagowa

Deser

- Szarlotka „Modern”
krucho ciasto/ biała czekolada/ jeżyna

III.

149 Zł/ OS

Przystawka

- Marynowany arbuz
prażony sezam/ oliwa cytrynowa

Zupa

- Biała polewka
konfitowany czosnek/ ciasto francuskie

Danie główne

- Policzki wołowe
sos z czerwonego wina/ bimi z oliwą truflową

Deser

- Sernik baskijski
serek Philadelphia/ konfitura malinowa

Dania ciepłe:

- Schab marynowany w trawie żubrowej/ puree ziemniaczane/ karmelizowana marchewka – **38 zł/os**
- Ragout z jelenia/ placek ziemniaczany/ kwaśna śmietana – **46 zł/ os**
- Filet z pstrąga/ sos gorgonzola/ julienne warzywny – **44 zł/ os**
- Polędwiczki drobiowe/ sery podpuszczkowe/ sos śliwkowy z brandy/ pieczone ziemniaki – **42 zł/os**
- Żurek tradycyjny/ biała kiełbasa/ jajko – **34 zł/os**
- Barszcz czerwony z pasztecikiem – **28 zł/os**

II.

129 Zł/ OS

Przystawka

- Plastry rostbefu
brusznica/ oliwa szpinakowa

Zupa

- Wędzona zupa porowa
szynka dojrzewająca/ bagietka

Danie główne

- Tournedo z polędwiczki wieprzowej
sos śliwkowy/ puree selerowe/ liście sałat z dressingiem cytrusowym

Deser

- Chałwowy crème brulee
mandarynka/ limonka

IV.

169 Zł/ OS

Przystawka

- Assiette marynowanej gruszki
kardamon/ piana kokosowa

Zupa

- Krem imbirowy
podpłomyk z ciecierzycy

Danie główne

- Udko z kaczki
sos brusznicowy/ gratin ziemniaczane/ czerwona kapusta

Deser

- Suflet czekoladowy
chilli/ lody waniliowe

menu

I. Zimna płyta

69 Zł/ OS

- Mięsa pieczone
- Wędliny regionalne
- Pasztety: śliwka, żurawina, zioła
- Sery/ orzechy/ winogrona
- Tymbaliki drobiowe
- Pomidorki koktajlowe/ pikle

Sałaty (dwie do wyboru):

- Sałata grecka
- Sałata z grillowanym kurczakiem
- Sałatka francuska
- Mozzarella z pomidorami i bazylią
- Sałata nicejska
- Sosy/ dressingi
- Pieczywo/ masło

Pakiet napoi niegazowanych – 35 zł/os

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Pakiet napoi gazowanych – 65 zł/os

Kawa, herbata, woda, soki owocowe,
Coca Cola, Fanta, Sprite, tonic

Open Bar I – 99 zł/os

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane
Piwo, wino, wódka

Open Bar II – 189 zł/os

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane
Piwo, wino, wódka, whisky, gin, rum

II. Zimna płyta

89 Zł/ OS

- Mięsa pieczone
- Wędliny regionalne
- Pasztety: śliwka, żurawina, zioła
- Sery/ orzechy/ winogrona
- Tymbaliki drobiowe
- Pomidorki koktajlowe/ pikle

Sałaty (dwie do wyboru):

- Sałata grecka
- Sałata z grillowanym kurczakiem
- Sałatka francuska
- Mozzarella z pomidorami i bazylią
- Sałata nicejska
- Roladki z łososia
- Tapenada z czarnych oliwek
- Hummus z warzywami
- Sosy/ dressingi
- Pieczywo/ masło

Ciasta – 28 zł/os

Dwa rodzaje do wyboru :

Szarlotka, sernik, czekoladowe,
owocowe z galaretką

Tort – 25 zł/ os

Indywidualne zamówienie