

MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 30 osób

WARIANT I 205 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Aksamitny krem pomidorowy z bazyliowym pesto,
parmezanem i chrupiącą grzanką czosnkową

Soczysty filet z kurczaka zapiekany z grzybami i serem
w kremowym sosie mascarpone, serwowany ze złocistymi ziemniaczkami
w maśle koperkowym, podany z pieczonymi warzywami sezonowymi

DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Pikantna zupa gulaszowa z wiejskim chlebem cebulowym

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Sałatka z kurczakiem, boczkiem, grzankami
i parmezanem w sosie cezar, zawinięta w tortillę

Kuleczki z koziego sera marynowane w przyprawach piernikowych,
podane na pieczonej gruszcze z żurawiną

Rolowany wędzony łosoś z kremowym serkiem,
żelem cytrynowym i koperkiem

Grzanka z bakaliowym pasztetem z kaczki,
dyniowym purée i chrustem z pora

Pieczarki faszerowane fetą, panierowane na złocisty kolor

DESERY

bufet uzupełniany

Szarlotka z pieczoną bezą

Brownie z kremem śmietankowym i owocami w monoporcji

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 II 235 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Delikatny krem z cukinii z serkiem śmietankowym,
pieczoną fetą i złocistymi grzankami

Polędwiczka wieprzowa w sosie z kurek, serwowana z zielonymi szparagami
owiniętymi boczkiem oraz ziemniaczanym gratin

DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikami nadziewanymi
kiszoną kapustą z nutą musztardy

Duszona wołowina z jarzynami i pieczonymi ziemniakami

Roladki z bakłażana z ricottą w sosie pomidorowym,
zapiekane pod parmezanem

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Bruschetta z konfiturą z pomidorów, parmezanem i świeżą rukolą

Krewetki tygrysie w tempurze na plastrze ananasa z kolendrą

Grzanka z pesto pietruszkowym, tatarskim wołowym,
ogórkiem, cebulką i majonezem kaparowym

California rolls z łososiem, awokado i tykwą,
podane z imbirem, wasabi i sosem sojowym

Salatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem,
grzankami i parmezanem w sosie cezar

Funky falafel na pieczonym batacie z sosem tahini

Vietello Tonnato Delikatny schab w sosie kaparowo tuńczykowym

DESERY

bufet uzupełniany

Miodowe ciasto z orzechami i suszonymi śliwkami

Ciasto Oreo z lekką pianką śmietankową i owocami w galaretkę

Panna cotta z aksamitnym sosem mango

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 80 osób

WARIANT III 280 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z pora z nutą białego wina i wędzonym łososiem,
podany z dodatkiem śmietanki oraz maślaną grzanką

Piersi z kaczki na plasterkach buraka, z emulsją wiśniową, oliwą pietruszkową
i purée chrzanowo-selerowym, posypane orzeszkami piniowymi

DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikami nadziewanymi
kiszoną kapustą z nutą musztardy

Duszona wołowina z jarzynami i pieczonymi ziemniakami

Roladki z bakłażana z ricottą w sosie pomidorowym,
zapiekane pod parmezanem

Pierogi z dziczyzną w sosie borowikowym

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Grzanka z pesto pietruszkowym, tatarskim wołowym, ogórkiem,
cebulką i majonezem kaparowym

California rolls z łososiem, awokado i tykwą, podane z imbirem,
wasabi i sosem sojowym w jadalnym złocie

Spring rollsy z chrupiącymi warzywami, ryżem i sosem sojowym

Salatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem,
grzankami i parmezanem w sosie cezar

Funky falafel na pieczonym batacie z sosem tahini

Bliny ziemniaczane z mousseline z kaczki,
chutny z kwaśnego jabłka, rukolą i musztardą francuską

Krewetki tygrysie w tempurze na plasterze ananasa z kolendrą

Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i orzeszkami nerkowca
w sosie balsamicznym

DESERY

bufet uzupełniany

Czekoladowe ciasto prince-polo

Sernik nowojorski

Mini tiramisu

Mini beziki Pavlova z kremem mascarpone i owocami

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 80 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

MENU BANKIETOWE BUFETOWE

dla grup powyżej 30 osób

245 zł / os.

DANIE GORĄCE

bufet

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i parmezanem, podany z grzankami czosnkowymi

Zupa gulaszowa z wołowiny i warzyw korzennych, na czerwonym winie

Polędwiczka wieprzowa z kurkami i serem w sosie demi-glace,
podana z gratinem ziemniaczanym i pieczonym romanesc

Pierś z kurczaka zagrodowego ze szpinakiem i fetą w sosie ziołowym, na kremowym risotto

Pieczony łosoś w zielonym pesto, z grillowanymi warzywami
i pieczonymi ziemniakami z rozmarynem

Zraziki wołowe mielone z boczkiem, cebulką i ogórkiem,
w sosie własnym, podane z puree

Wegańskie gołąbki z kaszą gryczaną i warzywami
w sosie pomidorowym, na gotowanym ryżu

Makaron fusilli z brokułami i pomidorkami cherry w sosie serowym

ZAKĄSKI

bufet

Krewetki tygrysie w tempurze na plastrze ananasa z kolendrą

Grzanka z pesto pietruszkowym, tatarskim wołowym,
ogórkiem, cebulką i majonezem kaparowym

California rolls z łososiem, awokado i tykwą, podane z imbirem, wasabi i sosem sojowym

Salatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem w sosie Cezar

Funky falafel na pieczonym batacie z sosem tahini

Bliny ziemniaczane w kremowym serkiem, chipsem z boczku i jajkiem przepiórczym

DESERY

bufet

Sernik (cheesecake)

Krem waniliowy z kruszonką i konfiturą jagodową

Mus kawowy z kruszoną bezą i wiśniami w żelu

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 15 osób

WARIANT I 210 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i groszkiem ptysiowym
Pieczone warzywa sezonowe i gnocchi w maselku ziołowym oraz filety z kurczaka
zagrodowego w sosie pomidorowo-bazyliowym z parmezanem

DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Barszcz czerwony z pasztecikiem

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Grillowane krewetki na ananasie

Sałatka z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem i grzankami

Sandwich bazyliowy z konfiturą pomidorową, prosciutto cotto i parmezanem

Roladki z cukinii z warzywami

Grzanki z pastą koperkowo-ogórkową i wędzonym łososiem

DESERY

bufet uzupełniany

Sernik londyński z kajmakiem i sosem wiśniowo-kakaowym

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 15 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

MENU BANKIETOWE

dla grup powyżej 15 osób

WARIANT II 230 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z pomidorów z parmezanem i pesto bazyliowym,
podany z grzanką czosnkową

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, z gratin ziemniaczanym
i szparagami w boczku

DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Ryż zapiekany z warzywami w sosie teriyaki
Stroganoff

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Grillowane krewetki na ananasie
Falafel funky na pieczonym batacie
Sałatka z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem i grzankami
Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami nerkowca
Bliny ziemniaczane z kremowym serkiem, chipsami z boczku i jajkiem przepiórczym
Roladka z indyka z bakaliami w sosie pomarańczowym

DESERY

bufet uzupełniany

Mus z mango z białą czekoladą i borówkami
Krem kakaowy z karmelem i kruszonką owocową

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 15 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.