

# PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



## PAKIET ZIELONY

- 2 dania gorące serwowane indywidualnie (zupa, danie gorące)
- Deser serwowany
- 4 zimne zakąski
- Owoce sezonowe w formie bufetu
- Napoje zimne i gorące – bez limitu
- Pieczywo, pikle, sosy

109 zł / os.

## PAKIET TURKUSOWY

- 3 dania gorące serwowane indywidualnie (zupa, 2 dania gorące)
- Deser serwowany
- 6 zimnych zakąsek
- Owoce sezonowe w formie bufetu
- Mix ciast bankietowych w formie bufetu
- Napoje zimne i gorące – bez limitu
- Pieczywo, pikle, sosy

139 zł / os.

## PAKIET AMARANTOWY

- 4 dania gorące serwowane indywidualnie (zupa, 3 dania gorące)
- Deser serwowany
- 8 zimnych zakąsek
- Owoce sezonowe w formie bufetu
- Mix ciast bankietowych w formie bufetu
- Napoje zimne i gorące – bez limitu
- Pieczywo, pikle, sosy

169 zł / os.

# ZUPY

1. Aromatyczny rosół drobiowo wołowy z makaronem
2. Staropolski rosół z kołdunami
3. Żur z białą kiełbasą i jajkiem
4. Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami
5. Barszcz czerwony z pasztecikiem
6. Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym
7. Flaczki wołowe po staropolsku
8. Włoski krem pomidorowy z grzanką ziołową
9. Aksamitny krem marchewkowy z nutką pomarańczy
10. Krem z kalafiora z serem pleśniowym
11. Francuska zupa cebulowa na białym winie z serem i grzankami
12. Krem kukurydziany z opiekaną bagietką
13. Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną
14. Cygańska zupa z mięsnymi kuleczkami
15. Delikatny krem serowy z pieczarkami i drobiowym pulpecikiem



# DANIA GORĄCE

1. Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczku otulone sosem z grzybów leśnych podane z kopytkami i bukietem blanszowanych jarzyn
2. Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane na ziemniakach puree z fasolką szparagową w otulinie z cebuli i wędzonego boczku
3. Tradycyjny kotlet schabowy z koperkowymi ziemniaczkami i zasmażaną kapustką
4. Schab pieczony w sosie śliwkowym z ziemniaczkami z wody i jarzynką z buraczków
5. Filet z kurczaka z pestkami słonecznika na duszonych pieczarkach z ziemniaczkami w koperku
6. Devolay drobiowy z masłem podany na puree ziemniaczano czosnkowym z warzywami z wody.
7. Filet drobiowy faszerowany fetą i suszonymi pomidorami na szpinaku z kuleczkami ziemniaczanymi
8. Bitka wieprzowa w leśnych grzybach z kopytkami i modrą kapustką
9. Indyk w sosie pieczeniowym z ziemniaczkami w ziołach i bukietem surówek
10. Cordon bleu z puree z białych jarzyn z fasolką szparagową
11. Filet z dorsza w sosie cytrynowym z ziemniaczkami z wody i mixem sałat
12. Filet drobiowy z grilla z sosem pesto z opiekаныmi ziemniaczkami i mixem sałat
13. Strogonoff
14. Bogracz wołowy z papryką
15. Ragout drobiowe



# ZIMNE ZAKĄSKI

- Kompozycja wędlin pieczonych i delikatesowych
- Schab po warszawsku
- Ryba po grecku
- Jajka faszerowane
- Tradycyjne zimne nóżki w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Pomidorki faszerowane kremowym twarożkiem
- Roladki z łososia w zalewie octowo warzywnej
- Indyk w maladze
- Półmisek serów Europejskich
- Schab pieczony ze śliwką w galarecie
- Rożki z szynki z musem chrzanowym
- Galantyna drobiowa z owocami
- Roladki z wędzonego łososia z serkiem koperkowym
- Śledź w salsie pomidorowej
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź w śmietanie
- Tatar ze śledzia z ogórkiem konserwowym
- Paluszki drobiowe z sosem salsa i czosnkowym
- Cukinia faszerowana fetą i suszonymi pomidorami
- Wrapy nadziewane gyrosem
- Rolada serowa
- Bakłażan faszerowany mascarpone i suszonymi pomidorami
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Caprese
- Sałatka szwajcarska
- Brokuł z migdałami i fetą
- Sałatka cesar
- Sałatka meksykańska
- Sałatka hawajska z szynką
- Sałatka gyros
- Sałatka z TriColor z wędzonym boczkiem
- Chrupiące sałaty z wędzonym kurczakiem
- Pstrąg w galarecie z kaparami
- Roladki z tortilli ze szpinakiem i suszonymi pomidorami



# DESERY

1. Szarlotka na ciepło z gałką lodów
2. Sorbet cytrynowy podany z nutką cydru jabłkowego
3. Beza z malinami i bitą śmietaną
4. Panna cotta z sosem malinowym
5. Pucharek lodowy z owocami
6. Mus z gorzkiej czekolady z duszonymi wiśniami w czerwonym winie
7. Jabłko pieczone z konfiturą podane z gałką lodów
8. Sernik z gorącymi wiśniami

