



studniówka

napoje i alkohol

CENA

29,00
zł/os

NAPOJE

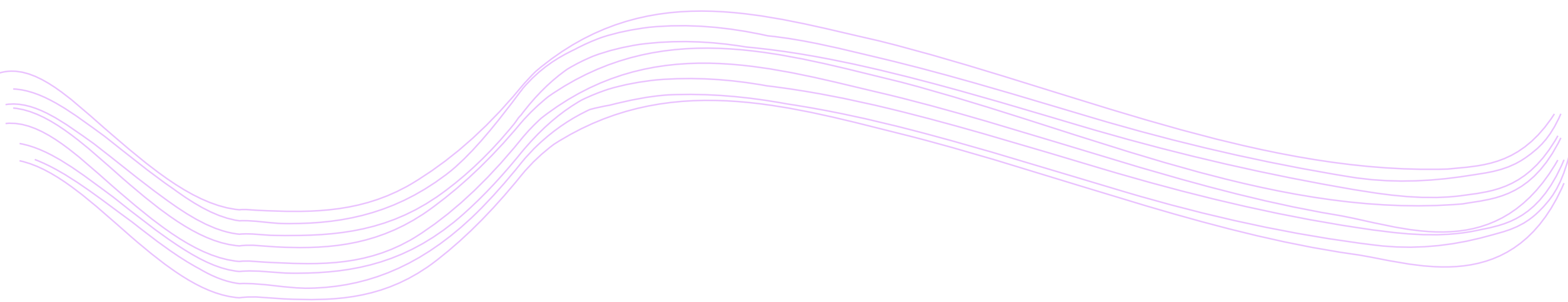
Kawa podawana z ekspresu (kawa Fair Trade)
Herbata i zioła BIO
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki naturalne 100% (pomarańczowy i jabłkowy)
Mleko zwierzęce i roślinne, miód, cytryna, słodzik
Cukier biały, cukier brązowy, syropy do kaw i herbat Mount Caramel
Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7up

CENA

10,00
zł/os

ALKOHOL

Wino musujące na powitanie wszystkich Gości



menu serwowane

prosimy o wybór menu

KOSZT

110,00
zł/os

1

KOLACJA SERWOWANA

ZUPA DO WYBORU

Zupa Krem z pomidorów ze świeżą bazylią
Zupa ziemniaczana z maślakami i wędzonym bekonem
Zupa boczniakowa z ciecierzycą prażonym ,parmezanem, rukolą i kaparami

II DANIE DO WYBORU

Roladka z indyka z bekonem i kaparami podawana z puree z batatów, sosem z zielonego pieprzu, pieczoną marchewką i kurkami
Smażone polędwiczki wieprzowe z warzywami w czerwonym winie, podawane z zielonymi kopytkami i sosem borowikowym

DESER DO WYBORU

Tarta czekoladowa z rabarbarem i sosem waniliowym
Lawendowy crème brûlée podawany z karmelizowanymi ananasami

KOSZT

125,00
zł/os

2

KOLACJA SERWOWANA

ZUPA DO WYBORU

Krem z grzybów leśnych z estragonem i kluseczkami półfrancuskimi
Thom Kha z kurczakiem, warzywami, bambusem, grzybami mun, groszkiem i trawą cytrynową
Krem z pomarańczy aromatyzowany korą cynamonu z wiejską śmietaną leniwymi kluskami

II DANIE DO WYBORU

Rolada z kaczki faszerowana jabłkami i wędzoną śliwką podawana na kapuście czerwonej z karmelizowanym jabłkiem, kluskami śląskimi i sosem borówkowym
Grillowany stek z łososia w miodzie i sosie sojowym podawany z pikantną salsą z mango, szpinakowymi gnocchi i chrupkami warzywami po tajsku

DESER DO WYBORU

Torcik malibu z jagodowymi refleksami i mascarpone z sosem z karmelizowanych grejpfrutów
Owalny torcik marakują, sos mango, gorzkie kakao

bufet zimny i gorący

prosimy o wybór menu

1

Dania gorące

Wołowina Jana III Sobieskiego w sosie grzybowym
Dorsz marynowany w liściach limonki i trawie cytrynowej na sosie limonkowo-bazyliowym
Pierogi z kapustą i grzybami w sosie masłowym z czarnym pieprzem

Warzywa grillowane skropione oliwą z oliwek
Pieczone mini ziemniaczki w świeżych ziołach i czosnku, lekko duszone w oliwie z oliwek
Ryż z zielonym groszkiem

Dania zimne

Sałata lodowa z rukolą, pomidorami, oliwkami, mozzarellą i pieczonymi burakami
Sałatka ze świeżym szpinakiem, warzywami i chrupiącym bekonem
Sałatka z pomidorów, ogórków, papryki i czerwonej cebuli z natką pietruszki, cytryną i oliwą
Tarta z porami i pieczarkami
Quiche z kurkami, żółtym serem i cebulą cukrową
Marynowane polędwiczki z dzika na salsie z marynowanych opieńków z jeżynami i miodem czereśniowym
Polskie mięsa pieczone (karkówka, szynka, boczek)
Pieczony roastbeef podawany na sosie orzechowo-klonowym z truskawkami
Lekkie galaretki drobiowe z winogronowym vinaigrette i warzywami
Roladki z sera Feta zawijane w szpinakowego naleśnika podawane z grillowanymi szparagami, fenkułem, puree z zielonego groszku i sosem holenderskim
Szpinakowe, zielone naleśniki z serkiem mascarpone podawane z pomidorami concasse i szynką parmeńską na jogurtowym sosie z pikantną maliną
Spring rolls z warzywami i guacamole

Bufet słodki

Mus czekoladowo-porzeczkowy
Tarta mascarpone z malinami
Krem z białej czekolady z truskawkami i musem mango
Panna cotta z żurawinami
Babeczki kajmakowo-czekoladowe

KOSZT
90,00
zł/os

2

Dania gorące

Kofta wieprzowo-wołowa z pastą ajwar i świeżą miętą
Łosoś na sosie kokosowym z mango, chili i pak choi
Wegetariański makaron udon z warzywami, mlekiem kokosowym i sosem sojowym

Ziemniaki Boulangere
Pieczone bakłażany z pomidorami i kaszą kus-kus
Kluseczki szpinakowe z masłem

Dania zimne

Sałata lodowa z rukolą i roszponką
Polskie mięsa pieczone (karkówka, szynka, boczek)
Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
Sałata Cezar z rzymskiej sałaty, grillowanego kurczaka, sosem anchois i parmezanem
Tarta ze szparagami i rukolą
Tarta z pomidorami, mozzarellą, szpinakiem i szynką parmeńską
Pescaccio z łososia marynowane w limonce z miodem podane z prażonymi pestkami dynii, rukolą, kremowym, kozim serem i ogórkowo-kolendrową salsą
Crostini z tatarem z pieczonego bakłażana z kolendrą i pastą orzechową
Grillowany bakłażan z pasta orzechową i owocami granatu
Kulki melona marynowane w porto z szynką parmeńską
Satay drobiowy z orzechami i pastą orzechowo-sojową ze świeżą kolendrą
Ser camembert z figą i melonem

Desery

Ciasto rabarbarowe
Mus z białej czekolady z melonem i kokosanką
Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy
Mascarpone z białą czekoladą, z ciasteczkami sezamowym i śliwkami
Szampańsko truskawkowe parfait na sosie koniakowym

KOSZT
90,00
zł/os

bufet zimny oraz danie serwowane w nocy

1

Dania gorące

Chilli con carne z wołowiną, warzywami i fasolą podawane z tortilla
Wegańskie ragou z bakłażana i boczniaków podawane z chlebem pita

Dania zimne

Sałata lodowa z rukolą, pomidorami, oliwkami, mozzarellą i pieczonymi burakami
Sałatka ze świeżym szpinakiem, warzywami i chrupiącym bekonem
Sałatka z pomidorów, ogórków, papryki i czerwonej cebuli z natką pietruszki, cytryną i oliwą
Tarta z porami i pieczarkami
Quiche z kurkami, żółtym serem i cebulą cukrową
Marynowane polędwiczki z dzika na salsie z marynowanych opieńków z jeżynami i miodem czereśniowym
Polskie mięsa pieczone (karkówka, szynka, boczek)
Pieczony roastbeef podawany na sosie orzechowo-klonowym z truskawkami
Lekkie galaretki drobiowe z winogronowym vinaigrette i warzywami
Roladki z sera Feta zawijane w szpinakowego naleśnika podawane z grillowanymi szparagami, fenkułem, puree z zielonego groszku i sosem holenderskim
Szpinakowe, zielone naleśniki z serkiem mascarpone podawane z pomidorami concasse i szynką parmeńską na jogurtowym sosie z pikantną maliną
Spring rolls z warzywami i guacamole

Bufet słodki

Mus czekoladowo-porczkowy
Tarta mascarpone z malinami
Krem z białej czekolady z truskawkami i musem mango
Panna cotta z żurawinami
Babeczki kajmakowo-czekoladowe

KOSZT

80,00
zł/os

2

Dania gorące

Gulasz wołowy z wędzonymi śliwkami i grzybami lekko duszony w czerwonym winie z jałowcem
Gulasz wegański z warzywami i mleku kokosowym z ziołami, bambusem i ryżem jaśminowym

Dania zimne

Sałata lodowa z rukolą i roszką
Polskie mięsa pieczone (karkówka, szynka, boczek)
Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
Sałata Cezar z rzymskiej sałaty, grillowanego kurczaka, sosem anchois i parmezanem
Tarta ze szparagami i rukolą
Tarta z pomidorami, mozzarellą, szpinakiem i szynką parmeńską
Pescaccio z Łososia marynowane w limonce z miodem podane z prażonymi pestkami dynii, rukolą, kremowym, kozim serem i ogórkowo-kolendrową salsą
Crostini z tatarem z pieczonego bakłażana z kolendrą i pastą orzechową
Grillowany bakłażan z pasta orzechową i owocami granatu
Kulki melona marynowane w porto z szynką parmeńską
Satay drobiowy z orzechami i pastą orzechowo-sojową ze świeżą kolendrą
Ser camembert z figą i melonem

Desery

Ciasto rabarbarowe
Mus z białej czekolady z melonem i kokosanką
Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy
Mascarpone z białą czekoladą, z ciasteczkami sezamowymi i śliwkami
Szampańsko truskawkowe parfait na sosie koniakowym

KOSZT

80,00
zł/os

zapraszamy



zachęcamy do kontaktu,

a z pewnością znajdziemy
najlepsze kulinarne rozwiązania
dla potrzeb każdego wydarzenia

wyślij email