

**MENU 1 | do 3h | 72 zł/os netto**

---

Zupa - 1 do wyboru

Dania główne - 1,5 porcji na osobę do wyboru

Dodatki - ziemniaki z koperkiem, zapiekane, frytki, miksy sałatkowe z sosami, jarzynki na ciepło

Napoje zimne, kawa, herbata - bez ograniczeń

Open Bar - 47 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo

Open Bar Plus - 55 zł netto/osobę - wino, wódka premium (Finlandia, Absolut), piwo, whisky (Johnnie Walker, Ballantine's, Grant's)

**MENU 2 | do 5h | 102 zł/os netto**

---

Zupa - 1 do wyboru

Dania główne - 1,5 porcji na osobę do wyboru

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, zapiekane, frytki, miksy sałatkowe z sosami, jarzynki na ciepło

Przekąski zimne (3) na osobę do wyboru

Napoje zimne, kawa, herbata - bez ograniczeń

Z tym menu but. 0,5l wódki czystej w cenie 30 zł netto

Open Bar - 42 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo

Open Bar Plus - 50 zł netto/osobę - wino, wódka premium (Finlandia, Absolut), piwo, whisky (Johnnie Walker, Ballantine's, Grant's)

**MENU 3 | do 7h | 127 zł/os netto**

---

Zupa - 1 do wyboru

Dania główne - 1,5 porcji na osobę do wyboru

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, zapiekane, frytki, miksy sałatkowe z sosami, jarzynki na ciepło

Przekąski zimne (3) na osobę do wyboru

Dodatkowe danie na ciepło do wyboru

Napoje zimne, kawa, herbata - bez ograniczeń

Z tym menu but. 0,5l wódki czystej w cenie 25 zł netto

Open Bar - 42 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo

Open Bar Plus - 50 zł netto/osobę - wino, wódka premium (Finlandia, Absolut), piwo, whisky (Johnnie Walker, Ballantine's, Grant's)

**MENU 4 | do 8h | 210 zł/os netto**

---

Przystawka - 1 do wyboru

Zupa - 1 do wyboru

Dania główne - 2 porcje na osobę do wyboru

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, zapiekane, frytki, miksy sałatkowe z sosami, jarzynki na ciepło

Przekąski zimne (5) na osobę do wyboru (z glazurą lub bez)

Dodatkowe danie na ciepło do wyboru

Tort / ciastko / wino musujące - w cenie

Napoje zimne, kawa, herbata - bez ograniczeń

Wódka 250 ml na osobę w cenie

Z tym menu dodatkowa but. 0,5l wódki czystej w cenie 20 zł netto

Open Bar - 35 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo

Open Bar Plus - 43 zł netto/osobę - wino, wódka premium (Finlandia, Absolut), piwo, whisky (Johnnie Walker, Ballantine's, Grant's)

## PRZYSTAWKA

sakiewka z drobiem, fetą i suszonymi pomidorami  
rożki ze schabu na gorących bocznikach w śmietanie

bankiety dla firm  
szczegóły

## ZUPA

rosół z makaronem i kawałkami kurczaka | krem z borowików  
krem z pomidorów z parmezanem i świeżą bazylią  
aksamitny krem z warzyw z ziołowymi grzankami  
zupa rybna z łososiem i krewetkami

## DANIE GŁÓWNE

pierś z gęsi w sosie jabłkowo-borowikowym  
kaczka pieczona faszerowana ryżem z majerankiem i jabłkiem (ok porcji 4)  
de'volaille | pieczona pierś z indyka w sosie curry z ananase  
połędwica wołowa na szpinaku z borowikami / z sosem porowym (dopł. 20 zł, z menu 4 - bez dopłaty)  
zrazy wieprzowe zawijane z sosem własnym | pieczony karczek w sosie własnym  
połędwiczki w sosie borowikowym / porowym  
dorsz zapiekany z warzywami pod beszamelem / w sosie porowo, żurawinowym

## PRZEKĄSKI ZIMNE – z glazurą lub bez

pierś indycza faszerowana szpinakiem i serem wędzonym  
roladka drobiowa z suszonymi pomidorami, oliwkami i mozzarellą  
grillowana połędwiczka w mięsnej otulinie  
rolada z boczku z suszonymi pomidorami  
befsztyk tatarski (dopł. 4 zł, z menu 4 - bez dopłaty)  
schab ze śliwką i bekonem  
pasztet gęsi z żurawiną  
filet z łososia w galarecie / w sosie remoulade (dopł. 5 zł, z menu 4 - bez dopłaty)  
filet z pstrąga w galarecie / w sosie remoulade  
sałatki koktajlowe: z grillowanym kurczakiem, grecka, z marynowanym łososiem, z pieczonymi burakami i serem kozim  
pierś indycza z gruszką i błękitnym serem  
łódeczki ziemniaczane faszerowane sałatką śledziową  
sałatka z grillowanym kurczakiem

## DODATKOWE DANIE NA CIEPŁO

schab pieczony z kością, serwowany z kopytkami i sosem borowikowym  
szynka płonaca z kaszą i bakaliami oraz zimnymi sosami  
marynowana pierś indycza pieczona w cieście francuskim

\* Tort – istnieje możliwość zamówienia tortu w cenie 70 zł netto/kg

truskawkowy, owocowy, śmietankowy, wiśniowo-czekoladowy, cytrynowy, ananasowy,  
brzoskwinowy, czekoladowy, malinowy, jagodowy, bananowy, herbatnikowy, kinder bueno,  
tiramisu, louvre, królewski, nugatowy, delicjanka, mon-cheri, porzeczkowy, z praliną czekoladową

\*\* Ciastko – 7 zł netto/szt

Istnieje możliwość przyniesienia ciasta zakupionego poza lokalem (z paragonem)

Opłata serwisowa 3 zł netto/os.

W trakcie imprez tanecznych – karta wstępu 7 zł netto