

MENU 1 | ok. 3h | 76 zł netto/os (w tym 65 – 8%; 11 – 23%)

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

Dopłata do napojów gazowanych i soków 100% bez ograniczeń – 5 zł / os

Open Bar - 50 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo | Open Bar Plus - 60 zł netto/osobę - wino, wódka premium

MENU 2 | ok. 5h | 115 zł netto/os (w tym 95 – 8%; 20 – 23%)

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

Dopłata do napojów gazowanych i soków 100% bez ograniczeń – 8 zł / os

Z tym menu but. 0,5l wódki czystej w cenie 33 zł netto

Open Bar - 50 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo | Open Bar Plus - 60 zł netto/osobę - wino, wódka premium

MENU 3 | ok. 7h | 139 zł netto/os (w tym 115 – 8%; 24 – 23%)

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

Dopłata do napojów gazowanych i soków 100% bez ograniczeń – 9 zł / os

Z tym menu but. 0,5l wódki czystej w cenie 28 zł netto

Open Bar - 46 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo | Open Bar Plus - 56 zł netto/osobę - wino, wódka premium

MENU 4 | dok. 8h | 168 zł netto/os (w tym 141 – 8%; 27 – 23%)

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 (4) na osobę do wyboru (z glazurą lub bez)

Dodatkowe danie na ciepło do wyboru

Napoje zimne, kawa, herbata - bez ograniczeń

Dopłata do napojów gazowanych i soków 100% bez ograniczeń – 9 zł / os

Z tym menu dodatkowa but. 0,5l wódki czystej w cenie 24 zł netto

Open Bar - 42 zł netto/osobę - wino, wódka, piwo | Open Bar Plus - 52 zł netto/osobę - wino, wódka premium

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, delicyjanka, 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