

Menu Jarzębinowe

PRZYSTAWKA czekająca w stole + 50zł/os

- **Plastry fileta z kaczki** (sous vide)
papryczki marynowane / sos żurawinowy / mus z batatów / grzanka z oliwą bazyliową
- **Carpaccio z rostbeef** (sous vide)
sos vitello tonnato / oliwki / cebulka piklowana / grzanka z oliwą bazyliową
- **Łosoś gravlax** z serkiem chrzanowym
- **Mini croissant** z serkiem kozim, burakiem marynowanym i rukolą

Zupa

- Tradycyjny rosół z trzech mięs z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Danie główne na półmiskach

- Żeberka w sosie BBQ
- Pieczona kaczka po polsku z jabłuszkiem
- Łosoś pieczony Lub dorsz pieczony
- Bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- Policzki wołowe w czerwonym winie
- Bitki wołowe duszone w sosie własnym
- De Volaille z masłem czosnkowym i pietruszką
- Tradycyjna pieczeń wieprzowa
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Kotlet schabowy
- Sos pieczeniowy, sos wiśniowy, sos smietanowo-tymiankowy, sos pieczarkowy

Dodatki

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki zapiekane w ziołach
- Kluski śląskie
- Gnocchi ze szczypiorkiem
- Surówka do wyboru
(z białej kapusty, mizeria, buraczki na zimno, z kiszonej kapusty, miks sałat z winegretem i warzywami, coleslaw z czerwonej kapusty) **wege**
- Surówka na ciepło :

(kapusta zasmażana z boczkiem, buraczki zasmażane, kapusta kiszona zasmażana z boczkiem) **wege**

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych i wędlin

Mięsa pieczone:

- Domowy pasztet z żurawiną
- Karkówka pieczona, marynowana w musztardzie i rozmarynie
- Schab nadziewany śliwką i morelami
- Terrina z kurczaka

Selekcja serów, orzechy włoskie, winogrona

Mini caprese z sosem pesto **wege**

Śledź po staropolsku **wege**

Terrina z łososia

Terrina drobiowa z pieczarkami i boczkiem

- Sałatka z wędzonym pstrągiem (wegetariańskie) **wege**
- Sałatka ziemniaczana
- Grecka z serem feta (wegańska) **wege**
- Sałatka jarzynowa tradycyjna (wegetariańska)
- Mix sałat z winegretem i warzywami **wege**

GORĄCA KOLACJA

- Barszcz czerwony z krokietem (kapusta, grzyby/pieczarki z serem)
- Zupa gulaszowa
- Strogonow z indyka w sosie śmietanowym
- Żurek staropolski na boczku z ziemniakami
- Flaczki z boczniaków (wege)
- Gulasz z cieciorzami z warzywami i świeżymi ziołami

DESER :

Domowy sernik 20 dkg

Jabłecznik 20 dkg

Menu Wegetariańskie

Przystawka +50 zł/os

- Caprese z serem mozzarella i sosem pesto

- Pasztet warzywny z kremem paprykowym / karczoch marynowany / grzanka z oliwą bazyliową
- Tatar wegetariański (kasza jaglana, pomidory suszone, ogórki konserwowe, cebula)
- Carpaccio z buraka i kozim serem
- Terrina z łososia / ogórek kompresowany / ziołowy sos aioli / grzanka z oliwą bazyliową

Zupa

- Krem pomidorowy z oliwą bazyliową
- Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

Danie główne (serwowane)

- Gnocchi buraczane z kozim serem
- Lasagne z warzywami / sos pomidorowy
- Ravioli z ziemniakami i pieczonym porem w sosie z gorgonzola
- Kremowe risotto grzybowe z parmezanem
- Gulasz z cieciorzki z warzywami i świeżymi ziołami

Menu dla dzieci

- Mini burgery z panierowanym filetem z kurczaka
- Popsy z kurczaka
- Marchewka z groszkiem / frytki z batata / ketchup
- Spaghetti w sosie pomidorowym z mozzarellą

Opcje dodatkowe :

Napoje

- dzbanek soku jabłkowego 1 l – 25 zł
- dzbanek soku pomarańczowego 1 l – 35 zł