



marchewkowe
pole

PRZYKŁADOWE MENU

Każda z poniższych propozycji to przykład, który można modyfikować według własnych potrzeb i upodobań





MENU SERWOWANE 89 ZŁ / OSOBĘ

przystawka

śledź w oleju rydzowym z marynowanymi grzybami,
czerwoną cebulą i kiszonym ogórkiem

zupa

Barszczyk z pasztecikiem lub uszkami

danie główne

Dorsz w sosie grzybowym z kopytkami ziołowymi i kiszoną
kapustą

lub

Rolada wieprzowa nadziewana kaszą i grzybami
z kopytkami ziołowymi

deser

sernik

napoje

kompot z suszonych owoców lub sok 250 ml

kawa i herbata w bufecie kawowym bez ograniczenia





MENU SERWOWANE 119 ZŁ / OSOBĘ

przystawka

łosoś gravlax na bagietce z sosem koperkowo - miodowym

zupa

Zupa grzybowa z łazankami

danie główne

Karmazyn w sosie piernikowym z puree ziemniaczano-batutowym z mini-sałatką

lub

Polędwiczka wieprzowa z sosem śliwkowym z rozmarynem i kopytkami z karmelizowanymi burakami

deser

seromakowiec

napoje

kompot z suszonych owoców lub sok 250 ml

kawa i herbata w bufecie kawowym bez ograniczenia





BUFET 149 ZŁ / OSOBE

Zupa 1 porcja na os.

Zupa grzybowa z łazankami
lub Barszcz czerowny z pasztecikiem lub uszkami

danie główne 3 porcje na os.

Tradycyjny smażony karp na maśle z cebulą / Karmazyn z sosem grzybowym / Policzki wołowe w sosie z czerwonym winem / Pieczona szynka z goździkami i pomarańczą
Pierogi z kapustą i grzybami

dodatki 2 porcje na os.

Gotowane ziemniaki / kapusta / kapusta kiszona z grzybami
/ warzywa gotowane z masłem ziołowym

deser 2 porcje na os.

Sernik/ Seromakowiec / Śliwki z cynamonem i migdałami
zapiekane pod kruszonką

napoje

kompot z suszonych owoców lub sok 250 ml / kawa i herbata w bufecie kawowym bez ograniczenia

Zimny bufet 3 porcje na os.

Pieczony pasztet mięsny z sosem cumberland / Pieczony pasztet wegetariański z warzywami z chutneyem jabłkowym
/ Tradycyjna sałatka warzywna / Gotowany pstrąg z musem chrzanowym / Terrina mięsna w cieście francuskim z Porto

