



Menu

PROPOZYCJA I OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Tatar z troci / *dymka* / *ogórek* / *koperek* / *serek śmietankowy*

Danie Główne

Poławdziczka wieprzowa / *kasza gryczana* / *grzyby leśne* / *piścacja*

Deser

Beza z kremem chantilly

Napoje

Kawa i herbata
Soki owocowe
Woda niegazowana

Cena 189 pln / osoba



Menu

PROPOZYCJA II OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Szparagi w szynce parmeńskiej / jajko poche / sos holenderski

Zupa

Consommé z kaczki / ravioli z warzywami

Danie Główne

Szab z kością / puree ziemniaczane / zasmażana kapusta /
pieczony pomidor

Desery

Gruszka karmelizowana / zabaione z kwiatu z czarnego bzu

Napoje

Kawa i herbata
Soki owocowe
Woda niegazowana

Cena 219 pln / osoba

Menu

PROPOZYCJA III OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Losoś sous-vide / czereśnia karmelizowana / soliród / kwaśna śmietana / chips z pietruszki

Zupa

Żurek na gęsinie z jajkiem

Danie Główne

Udko z kaczki / macerowana czerwona kapusta / kasza jaglana / grzyby leśne / sos śliwkowy

Desery

Eton Mess / wanilia / truskawka / marakuja

Napoje

Kawa i herbata
Soki owocowe
Woda niegazowana

Cena 239 pln / osoba

Menu

PROPOZYCJA IV

Przystawka

Tatar z troci / dymka / ogórek / koperka / serek śmietankowy

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów / pesto bazyliowe

Dania Główne podane na półmiskach

Konfitowane udko z kaczki

Sandacz w sosie porowo-szafranowym

Roladka z polędwiczki wieprzowej

Dodatki

Pieczone ziemniaki w ziołach

Frytki

Warzywa sezonowe na parze

Kapusta zasmażana

Deser

Beza z kremem chantilly

Napoje

Kawa i herbata

Soki owocowe

Woda niegazowana

Cena 279 pln / osoba



Menu

SERWOWANE DZIECI

Zupa

Krem z pomidorów | Rosół z makaronem

Dania Głównie

Pierś z kurczaka | puree ziemniaczane | młoda marchewka

Deser

Puchar lodowy z owocami

Cena 89 pln / osoba





Przedstawione ceny są cenami brutto.

Oferta nr IV dedykowana jest dla grup powyżej 25 osób.

Oplata za dziecko od 3 do 12 lat -50%, przy wyborze menu dla dorosłych. Za dzieci poniżej 4 roku życia nie pobieramy opłat.

Uprzejmie informujemy, że do grup zorganizowanych doliczamy serwis kelnerski wynoszący 10% ostatecznego rachunku.

Oferujemy możliwość przygotowania dań dostosowanych do preferencji wegetariańskich, wegańskich oraz osób z alergiami.

