

Menu imprezy okolicznościowe – OPCJA DE LUX

190,00 PLN brutto od osoby

Zestaw 1

Przystawki:

- *Pączki przyprawione szczypiorkiem bazylią i rozmarynem*

Zupa:

- *Chowder z kukurydzy z serem i profitrolkami*

Danie Główne:

- *Pierś z kaczki w jabłkach z sosem chrzanowo-porzeczkowym*
- *Pieczeń z dzika w kasztanach*
- *Pstrąg zapiekany w jabłkach i cebuli*

Zimne przekąski:

- *Półmisek wędlin*
- *Salatka z ravioli*
- *Salatka jarzynowa*
- *Śledź na cztery sposoby*
- *Pstrąg w galarecie*
- *Salatka grecka*
- *Kawior na jajku*
- *Roladki z łososia wędzonego nadziewane serkiem wiejskim*
- *Pasztet z dziczyzny*
- *Pieczyno, masło*

Zestaw 2

Przystawki:

- *Chipsy – ręcznie krojone plastry ziemniaka z cremem fraiche i kawiozem*

Zupa:

- *Krem z krabów z kaparami i grzankami*

Danie Główne:

- *Zraziki z dzika nadziewane darami lasu*
- *Płetwa rekina w sosie migdałowo - chrzanowym*
- *Udka kaczęce w sosie migdałowo - grzybowym*

Zimne przekąski:

- *Półmisek wędlin*
- *Ryba po grecku*
- *Salatka z kurczakiem curry*
- *Salatka z grillowanej papryki*
- *Klops z jajkiem*
- *Łosoś wędzony*
- *Schab w maladze*
- *Ser pleśniowy z orzechami*
- *Roladki z prociutto z serem pleśniowym*
- *Pieczyno, masło*

Powyższa cena zawiera koszt wynajmu Sali, koszt obiadu oraz wodę mineralną z cytryną bądź limonką serwowaną w dzbankach oraz owoce.

Dodatkowo płatne:

- Ciasto
- Tort komunijny
- Napoje, soki, alkohol

Przygotowane zestawienie jest jedynie naszą propozycją menu podlegającą modyfikacjom. Jesteśmy również gotowi do przedstawienia indywidualnej wyceny menu przedstawionego nam przez Klienta na indywidualne zamówienie.