

Menu Jarzębinowe

PRZYSTAWKA czekająca w stole

- **Plastry fileta z kaczki** (sous vide) [opcja bezglutenowa](#)
papryczki marynowane / sos żurawinowy / mus z batatów / grzanka z oliwą bazyliową
- **Carpaccio z rostbeef** (sous vide) [opcja bezglutenowa](#)
sos vitello tonnato / oliwki / cebulka piłkowana / grzanka z oliwą bazyliową
- **Łosoś gravlax** z serkiem chrzanowym [opcja bezglutenowa](#)
- **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 [opcja bezglutenowa](#)
- Pieczona kaczka po polsku z jabłuszkiem [opcja bezglutenowa](#)
- Łosoś pieczony Lub dorsz pieczony [opcja bezglutenowa](#)
- 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 [opcja bezglutenowa](#)
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym [opcja bezglutenowa](#)
- Kotlet schabowy
- Sos pieczeniowy, sos wiśniowy, sos smietanowo-tymiankowy, sos pieczarkowy

Dodatki

- Ziemniaki gotowane [opcja bezglutenowa](#)
- Ziemniaki zapiekane w ziołach [opcja bezglutenowa](#)
- 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) [opcja bezglutenowa](#), [wege](#)
- Surówka na ciepło :

(kapusta zasmażana z boczkiem, buraczki zasmażane, kapusta kiszona zasmażana z boczkiem) [opcja bezglutenowa](#), [wege](#)

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych i wędlin

Mięsa pieczone:

- Domowy pasztet z żurawiną
- Karkówka pieczona, marynowana w musztardzie i rozmarynie [opcja bezglutenowa](#)
- Schab nadziewany śliwką i morelami [opcja bezglutenowa](#)
- Terrina z kurczaka

Selekcja serów, orzechy włoskie, winogrona

Mini caprese z sosem pesto [opcja bezglutenowa](#), [wege](#)

Śledź po staropolsku [opcja bezglutenowa](#), [wege](#)

Terrina z łososia

Terrina drobiowa z pieczarkami i boczkiem

- Sałatka z wędzonym pstrągiem (wegetariańskie) [opcja bezglutenowa](#), [wege](#)
- Sałatka ziemniaczana [opcja bezglutenowa](#)
- Grecka z serem feta (wegańska) [opcja bezglutenowa](#), [wege](#)
- Sałatka jarzynowa tradycyjna (wegetariańska) [opcja bezglutenowa](#)
- Mix sałat z winegretem i warzywami [opcja bezglutenowa](#), [wege](#)

Finger food

- Croissant z serkiem Filadelfią z wędzonym łososiem [wege](#)
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną
- Krewetki na grzance z Guacamole i ogórek kompresowany [wege](#)
- Kulki serowe z sosem tatarskim [wege](#)
- Koreczki z mini mozzarellą i pomidory cherry [opcja bezglutenowa](#), [wege](#)
- Tatar ze śledzia na pumpniku [wege](#)
- Rostbef z sosem chrzanowym / piłkowana cebulka / grzybki shimeji
- Tortilla z warzywami [wege](#) / Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Bao bułeczki z chrupiącym kurczakiem
- Tartaletki z kremem paprykowym [wege](#)
- Babeczki z Hummusem z suszonymi pomidorami i warzywami [wege](#)
- Orientalny łosoś z kompresowanym ogórkiem [wege](#)
- Terrina z łososia [wege](#)
- Falafel z sosem tzatziki [wege](#)
- Roladki z cukinii z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami [wege](#)
- Babeczki z hummusem 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 cieciorzki z warzywami i świeżymi ziołami

DESER :

Domowy sernik 20 dkg

Jabłecznik 20 dkg

Lody z owocami

(3 gałki lodów, owoce, bita śmietana, 3 rodzaje polewa truskawkowa, czekoladowa lub toffi)

Menu Wegetariańskie

Przystawka

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

Zupa

- Krem pomidorowy z oliwą bazyliową **opcja bezglutenowa**
- Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową **opcja bezglutenowa**

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 **opcja bezglutenowa**
- 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