



Oferta na przyjęcie okolicznościowe

155 zł/os

MENU

NA POCZĄTEK (dwie zupy do wyboru)

- rosół z gęsi z domowymi kluseczkami i lubczykiem
- zupa borowikowa z kozim serem i świeżym koprem
- flaczki z pieczonym pomidorem i wędzoną papryką
- kwaśnica na baraninie z wędzonym żeberkiem
- krem z czerwonej soczewicy z prażonymi pestkami i maślanką

DANIE GŁÓWNE (jedno danie do wyboru)

- karczek wolnogotowany w sosie grzybowym z rozmarynem
podany z kluskami śląskimi i kapustą duszoną na winie
- kurczak zagrodowy w sosie z cukinii i wędzonego boczku
podany z kuskusem perłowym i sałatką zieloną

NA KONIEC (jedno do wyboru)

- barszczyk czerwony na wędzonej kaczce podany z dechą zapiekanych pierogów: z baraniną, twarożkiem i miętą oraz z kaszanką i jabłkiem
- bigos z kiebasą z dzika i wędzonką podany z bułeczkami prosto z pieca

PRZYSTAWKI

- pasztet z dzika z ćwikłą i pieczoną gruszką
- rolada z kaczki z kaszą perłową, orzechami i wędzoną morelą
- decha mięs pieczystych oraz podrobów wiejskich
- ziubiakowe schaby faszerowane
- śledziki w słoju z grzybami, cebulą i pieczoną papryką
- galareta z nóżek z musem chrzanowym

SAŁATKI (trzy do wyboru)

- kolorowe świderki / kiełbasa z dzika / cebula / suszone pomidory
- kurczak w ziołach / sałata rzymska / parmezan / świeże warzywa
- grillowane warzywa / ser koryciński / palona cebula
- mini ziemniaczki / pikle / majonez lubczykowy / dymka
- kuskus perłowy / pomidorki / prażony słonecznik / oliwki / kolendra
- wędzony łosoś / marynowany ogórek / rukola / sos koperkowy

W cenę wliczone są również:

- Napoje gazowane w buteleczkach 0.2l (pepsi, 7up, mirinda)
- Soki w dzbankach, woda, kompot z owoców sezonowych
- Słodki stół z ciastami, babeczkami, deserkami i słodyczami
- Herbaty smakowe i kawa z ekspresu
- Świeże kwiaty na stołach

Opcje dodatkowe:

- Stół lemoniadowo-koktajlowy: lemoniady owocowe (arbuzowa, truskawkowa z rozmarynem, ananasowa) oraz koktajle (jabłko z śliwowicą, mojito). Cena 500 zł
- Coolery z lodem na stołach – 2zł/os