



# MENU ŚWIĄTECZNE



## OFERTA ŚWIĄTECZNA DLA GRUP ZORGANIZOWANYCH CENA 130 ZŁ/ OSOBA

(OFERTA OBEJMUJE PRZY CO NAJMNIEJ 10 OSOBOWYCH REZERWACJACH)

- 3 przystawki serwowane w stół
- 1 zupa
- 2 dania główne serwowane w stół z dwoma wybranymi dodatkami
- 1 deser
- Napoje w cenie

Każda dodatkowa przystawka – 20 zł

Każde dodatkowe danie drugie – 25 zł

### P R Z Y S T A W K I

Tatar wołowy/ cebulka/ ogórek kiszony/ kapary/ serwowany na grzankach';

Burak pieczony/ tymianek/ miód/ oliwa z oliwek/ ser biały/ roszponka/ avocado;

Tradycyjna sałatka jarzynowa/ warzywa korzenne/ jajko/ jabłko;

Śledź/ suszone pomidory/ seler naciowy/ chili/ natka pietruszki/ musztarda;

Carpaccio łosoś świeży/ ser biały typu feta/ czerwona cebula/ ogórek/ roszponka/ pieprz różowy/ cytryna;

Bruschetta/ podgrzybek ze szpinakiem/ ser kozi;



# MENU ŚWIĄTECZNE



## ZUPY DO WYBORU

Zupa grzybowa/ suszone borowiki/ podgrzybki / natka pietruszki;  
Barszcz czerwony z makaronem strozzapreti;  
Rosół królewski (trzy rodzaje mięs) z pierożkami mięsnymi;

## DANIA GŁÓWNE

Kaczka pieczona z jabłkami i pomarańczą z majerankiem i miodem;  
Policzki wołowe w sosie demi glace;  
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym i śmietaną z dodatkiem wina;  
Łosoś pieczony z sosem z trawy cytrynowej, wina z dodatkiem muli;  
Pierogi z grzybami i kapustą

## DODATKI

Pieczone ziemniaki z rozmarynem;  
Ziemniaki z wody;  
Fasolka szparagowa z suszonymi pomidorami / parmezan / natka  
Mix sałat z warzywami i sosem vinegrett;



# MENU ŚWIĄTECZNE



## DESER

Babka Panettone;  
Panna Cotta z orzechami laskowymi, karmelem i malinami;

## NAPOJE W CENIE

Woda gazowana i niegazowana;  
Kawa/ herbata;

## NAPOJE PŁATNE

Zamawiając 5 butelek wina 6 otrzymujesz gratis.

Do całości rachunku doliczamy serwis w wysokości 10%