

Catering Świąteczny

zupy

250 ml / 900 ml

barszcz bardzo czerwony na własnym zakwasie, pełen czosnku i świeżego majeranku, wolno gotowany z suszonymi podgrzybkami i kwaśnymi jabłkami / wegański / 18 zł / 70 zł

bulion z gęsi owsianej aromatyzowany trawą żubrową, z domowymi lanymi kluskami 19 zł / 75 zł

klasyczny staropolski żurek na domowym żytnim zakwasie 20 zł / 80 zł

zupa grzybowa z suszonych podgrzybków z domowymi łazankami 21 zł / 85 zł

do zup:

paszteciki z ciasta francuskiego z grzybami / wegetariańskie / 9 zł / 1 szt.

krokiety z kapustą i grzybami / wegetariańskie / 11 zł / 1 szt.

uszka z podgrzybkami z tegorocznego zbioru 70 zł / 500 gr

zakąski / przystawki

pasztet pieczony z soczewicy / wegański / 18 zł / 100 gr

staropolski pasztet pieczony z dziczyzny pełen ziół i owoców runa leśnego, z konfiturą z jagód żurawiny, owocami jałowca i trawą żubrową 24 zł / 100 gr

foie gras_ ekskluzywny pasztet pieczony z foie gras i gęsich wątróbek wzmocniony starzonym francuskim Armagnac 48 zł / 100 gr

ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami / wegetariańskie / 10 szt./ 38 zł

ręcznie lepione pierogi z konfitowanym w tłuszczu gęsim i ziołach prowansalskich udem gęsi kołodziej 10 szt. / 58 zł

sałatka śledziowa z pieczonymi burakami, cebulą perlową, kminem rzymskim, prażonym sezamem i orzechami włoskimi	24 zł / 100 gr
śledź w wiejskiej śmietanie od Kulczaków, ze zmrzoną cebulą, liśćmi laurowymi, zieleń angielskim i kwaśnymi jabłkami	18 zł / 100 gr
sałatka z pieczonych buraków, sera feta, tostowanych orzechów włoskich i starzonego balsamico	20 zł / 100 gr
sałatka z pieczonych buraków, sera tofu, tostowanych orzechów włoskich i starzonego balsamico / wegańska /	18 zł / 100 gr
karp w galarecie 1 porcja = 200 gr	29 zł / 1 porcja
łosoś w galarecie 1 porcja = 200 gr	34 zł / 1 porcja
sandacz w galarecie 1 porcja = 200 gr	36 zł / 1 porcja
ryba po grecku / filet z dorsza bałtyckiego /	22 zł / 100 gr
'selerryba' po grecku / wegańska /	18 zł / 100 gr
tradycyjna sałatka jarzynowa, z parowanych ekologicznych warzyw korzennych, ze świeżym jabłkiem grójeckim, wiejskimi jajami od kurek zielononózek i domowym majonezem / wegetariańska /	14 zł / 100 gr

święteczna tradycja staropolska

kapusta z grochem / wegańska /	24 zł / 200 gr
makiętki, pełne maku, bakalii i orzechów włoskich / wegetariańskie /	26 zł / 200 gr
kutia, pszenica z makiem, rodzynekami i migdałami / wegańska /	28 zł / 200 gr
kompot z suszonych gruszek, jabłek i podwędzanych śliwek węgierek / wegańska /	28 zł / 0,9 l

dania główne

1 porcja = ok. 180 gr - 200 gr

karp w dzwonkach w marynacie z cebuli ekologicznej / przygotowany do smażenia /	36 zł / 1 porcja
filet z łososia norweskiego pieczonego w cytrynach z grzybowym duxelle z kremowym sosem kurkowym i julienne z młodych warzyw	48 zł / 1 porcja
filet z sandacza w kremowym sosie śmietanowym pełnym aromatów leśnych grzybów ze świeżo rwanym koperkiem	58 zł / 1 porcja
kaczka z jabłkami po wielkopolsku w pełnej krasie, wolno pieczona i starannie podlewana własnym tłuszczem, pełna majeranku, czosnku i pieczonych jabłek	cała kaczka 158 zł ½ kaczki 88 zł
konfitowana nóżka z kaczki pieczona w gęsim tłuszczu i świeżych ziołach	36 zł / 1 szt.
zraz wołowy / rolada wołowa z wędzonym, surowym wiejskim boczkiem i wędzonymi śliwkami	38 zł / 1 szt.
konfitowana pierś z gęsi owsianej kołudzkiej leniwie pieczona w świeżych pomarańczach	68 zł / 1 porcja
konfitowane udo z gęsi owsianej kołudzkiej leniwie pieczone w świeżych pomarańczach	68 zł / 1 porcja

sosy

sos pieczeniowy / polecamy szczególnie do mięs i dziczyzny /	16 zł / 100 ml
sos pieczeniowy z esencją ze świeżych pomarańczy / polecamy szczególnie do kaczki i gęsi /	18 zł / 100 ml
konfitura z jagód żurawiny z kruszonymi owocami jałowca i trawą żubrową / polecamy szczególnie do pasztetów /	18 zł / 100 ml
głęboki sos z suszonych jagód żurawiny, gruszek i wędzonych śliwek perfumowany świeżo ścinanym tymiankiem / polecamy do kaczki i gęsi /	22 zł / 100 ml
kremowy sos śmietanowy pełen aromatów leśnych grzybów ze świeżo rwanym koperkiem / polecamy do sandacza /	22 zł / 100 ml
kremowy sos kurkowy z julienne z młodych warzyw / polecamy do łososia /	24 zł / 100 ml
kremowy gęsty sos z młodych borowików i owoców jałowca	24 zł / 100 ml

dodatki / wszystkie wegetariańskie /

chleb żytni na zakwasie żytnim razowym i piwie pszenicznym	0,5 kg / 22 zł / 1 szt. 1 kg / 38 zł / 1 szt.
młode ziemniaki pieczone w prowansalskich ziołach / wegańskie /	12 zł / 200 gr
ręcznie wyrabiane pyzy drożdżowe	12 zł / 2 szt.
domowe kopytka	12 zł / 200 gr
buraczki zasmażane z tartym chrzanem / wegańskie /	14 zł / 200 gr
modra kapusta wolno gotowana z jagodami żurawiny, suszonymi śliwkami i świeżo tartą laską cynamonu / wegańska /	16 zł / 200 gr
bigos wegański_kapusta kiszona duszona z suszonymi podgrzybkami	16 zł / 200 gr
bigos staropolski wolno gotowany, z suszonymi podgrzybkami, dziczyzną, wiejską kielbasą, podwędzonymi śliwkami i trawą żubrową	22 zł / 100 gr

desery i wypieki z własnej pracowni / wszystkie wegetariańskie /

domowy sernik pieczony	38 zł / 500 gr
makowiec staropolski	38 zł / 500 gr
czekoladowe brownie własnego wypieku	48 zł / 500 gr
piernik korzenny z kremowym Mascarpone i karmelizowanymi orzechami	48 zł / 500 gr