

„Chwile ważne dla Państwa są ważne i dla nas! „

Menu Okolicznościowe ___ serwowane na platerach

Menu okolicznościowe już od 10 osób

Dania główne oraz dodatki są serwowane na platerach.

W podanych cenach wliczone jest 1,5 porcji dania mięsnego na osobę.

Menu nr 1: Zupa, 3 wybrane dania, 3 dodatki, deser - 149 zł

Menu nr 2: Zupa, 4 wybranych dań, 4 dodatków, deser - 169 zł

Menu nr 3: 2 Zupy, 5 wybranych dań, 5 dodatków, 2 desery - 189 zł

zupy

Krem z soczystych pomidorów z liśćmi świeżej bazylii / dostępny w wersji wegańskiej /

Klasyczny żurek na 5-ciodniowym zakwasie z mąki żytniej razowej gotowany na wędzonych żeberkach,
z białą surową kiełbasą, pełen czosnku i świeżego majeranku

Domowy rosół z kury zagrodowej gotowany 12 godzin na wolnym ogniu, z ekologiczną marchewką,
świeżo ciętym lubczykiem i natką pietruszki

dania główne

Pierś z kurczaka zagrodowego panierowana w płatkach kukurydzianych

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i
jagodami dojrzałego granatu / vegan /

Schabowy wieprzowy panierowany, smażony na klarowanym maśle

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky,
dzikim czosnkiem i świeżym imbirem

Dorsz w cieście z piwa pszenicznego

Pieczeń z karkówki wieprzowej marynowana w świeżych ziołach

Filet z kurczaka zagrodowego zapiekany z serem Mozzarella i świeżymi pomidorami

Devolay z piersi kurczaka zagrodowego z klarowanym masłem i natką młodej pietruszki

Konfitowana w gęsim tłuszczu ze świeżymi ziołami prowansalskimi nóżka z kaczki

dodatki

Gotowane ziemniaki ze świeżo siekanym koperkiem

Pieczone w świeżych ziołach prowansalskich młode ziemniaki

Młode ziemniaczki z masłem ziołowym i liśćmi młodej bazylii cytrynowej

Tradycyjne frytki francuskie

Mizeria z ogórka gruntowego ze świeżo rwanym koperkiem ogrodowym

Gotowane na parze warzywa sezonowe

Surówką z bardzo kwaśnej kiszzonej kapusty, karotki i kminu rzymskiego

Buraczki zasmażane ze świeżo tartym chrzanem

Mix sałat sezonowych z ziołowym winegretem

desery

Własnego wyrobu lody naturalne

Własnego wyrobu sorbety ze świeżych owoców sezonowych

oferta dodatkowa

desery / ciasta

Własnego wypieku szarlotka z regionalnych kwaśnych jabłek odmiany Reneta

Chocolate Brownie własnego wypieku z coulis z dzikich kwaśnych wiśni

Domowego wypieku sernik

39 zł/os.: *serwowane na platerach, 1.5 porcji na osobę*

przykładowo przy 15 osobach, otrzymują Państwo 23 kawałki ciasta na kilku platerach

sosy /dodatki

Sos pieczeniowy 18 zł/ 100 gr

Sos pieczarkowy 19 zł/ 100 gr

Pyzy drożdżowe / 3 szt. / 18 zł / porcja

Kopytka ziemniaczane 16 zł/ porcja

sałatki / porcja dla 3 osób /

Salatka Caprese / Mozzarella, świeże pomidory, Basilico, świeżo rwane liście bazylii / 69 zł /szt.

Salatka Horiatiki / Grecka / Feta, oliwki Kalamata, kapary, pomidory, ogórki / 69 zł /szt.

Salatka Kalabryjska / Prosciutto Crudo, pomidory cherry, Parmesan, rukola / 79 zł /szt.

Salatka z grillowanymi gruszkami i łagodną Gorgonzolą, tostowane orzechy włoskie / 79 zł /st.

zimne zakąski / porcja ok. 80-120 gr /

Wędzone śliwki węgierki zapiekane w wiejskim boczku 3 szt. _ 29 zł /porcja

Pieczona pierś kurczaka z serem Ricotta i szpinakiem 3 szt. _ 36 zł /porcja

Pieczeń ze Złotnickiego schabu wieprzowego z wędzonymi śliwkami 3 szt. _ 38 zł /porcja

Pieczeń z piersi indyka z suszonymi morelami 3 szt. _ 39 zł

Pasztet z dziczyzny na pumperniku z konfiturą z owoców żurawiny 3 szt. _ 43 zł /porcja

Tatar z łososia norweskiego na liściach cykorii z creme fraiche 3 szt. _ 46 zł /porcja

Tatar z poledwicy wołowej na razowej grzance z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i kremową emulsją z dziko rosnącego chrzanzu 3 szt. _ 49 zł

wypieki, tapasy, humusy i smarowidła

Chleb żytni na własnym zakwasie razowym / vegan / 3 szt. _ 18 zł /porcja

Chleb żytni na własnym zakwasie razowym ze smalcem własnego wytopu i kiszonym ogórkiem
3 szt. _ 38 zł /porcja

Własnego wypieku focaccia z oliwkami i rozmarynem / vegan / 3 szt._ 18 zł
/porcja

Oliwki, pikle, kiszonki na 3 osoby / vegan / 38 zł

Hummusy, tapenady, smarowidła na 3 osoby / vegan / 48 zł

Dęska wędlin dojrzewających, wyrobów regionalnych i pasztetów na 3 osoby 78 zł

Deska serów na 3 osoby 88 zł

napoje

Woda mineralna niegazowana z cytryną - karafka 1 l 16 zł

Woda mineralna gazowana but. 1 l 18 zł

Soki owocowe 1 l - 19 zł

Napoje gazowane 1 l - 19 zł

Lemoniada smakowe 1 l - 29 zł

Kawa biała/czarna - 12 zł

Herbata - 13 zł

dzieci do 1 roku życia gratis

dzieci 2-7 lat 50% ceny

możliwość wniesienia własnego tortu_ w takim wypadku talerzykowe: 12 zł/os.

obrusy z tkaniny białej 80 zł / 10 osób

obrusy z białej fizeliny 40 zł / 10 osób

biały dekoracyjny pokrowiec na krzesło 30 zł / szt.

białe świece _ uwzględnione w cenie menu

delikatne białe dekoracje kwiatowe _ uwzględnione w cenie menu

białe serwetki dekoracyjne z fizeliny _ uwzględnione w cenie menu

Do rachunku doliczamy 10% opłatę za serwis przy grupach 8 os. i większych

