

Menu okolicznościowe

Zupy (1 rodzaj do wyboru)

- * Domowy rosół z makaronem
- * Aksamitny krem dyniowy
- * Paprykowo – pomidorowy krem z pulpecikami
- * Krem z pieczonego buraka
- * Zupa grzybowa zabelana z makaronem
- * Żurek śląski

Mięsa (4-5 rodzajów do wyboru – do 30 osób max 3 rodzaje)

- * Rolada śląska wieprzowa
- * Rolada wołowa
- * De Volaille z masłem i pietruszką
- * Szwajcar z serem i szynką
- * Kacze udko pieczone
- * Kotlet schabowy lub drobiowy w panierce
- * Pieczony filet z kurczaka z pomidorem i serem
- * Panierowane zrazy drobiowe z brokułem i fetą
- * Siekany drobiowy kotlet „Lwowski”
- * Grillowany filet zapiekany serem i faszerowany szpinakiem
- * Pieczeń Sztygara
- * Karczek pieczony w sosie grzybowym
- * Dorsz w panierce
- * Dorsz na sosie koperkowo – porowym
- * Panierowany ser żółty z żurawiną
- * Wege medaliony szpinakowe z mozzarellą , sos tatarski oraz żurawina

Dodatki (1-2 rodzaje do wyboru)

- * Kluski śląskie
- * Maślane puree
- * Ziemniaki z wody z maselkiem i koperkiem
- * Ziemniaki z pieca
- * Frytki
- * Spaetzle bawarskie (kluseczki)



Sosy (1 lub 2 rodzaje do wyboru - 1 rodzaj do 30 osób, 2 rodzaje powyżej 30 osób)

* Pieczeniowy

* Grzybowy

* Serowy

Surówki (2 lub 3 rodzaje do wyboru – 2 rodzaje do 30 osób, 3 rodzaje powyżej 30 osób)

* Czerwona kapusta

* Tradycyjne buraczki

* Kapusta Biała Colestaw

* Surówka z pekinki i pora

* Surówka z pekinki z ogórkiem i koperkiem

* Lekka wiosenna sałatka

* Marchewka na słodko z brzoskwinią

* Marchewka z majonezem i chrzanem

Desery (1 lub 2 rodzaje do wyboru)

* Puchar lodowy z bitą śmietaną i polewą

* Kawa mrożona z lodem waniliowym i bitą śmietaną

* Maliny na ciepło z lodem i bitą śmietaną

* Marmurkowe galaretki z bitą śmietaną

* Ciasto

* Patery z owocami

* Kawa/herbata serwowana podczas deseru

* Tort



Zimna płyta (6/8 rodzajów do wyboru – 6 rodzajów do 30 osób, 8 rodzajów powyżej 30 osób)

- * Mini tatar wołowy na marynatach
 - * Patery wędlin swojskich
 - * Patery mięs pieczystych
 - * Galaretki drobiowe
 - * Jaja w sosie tatarskim
- * Jaja w sosie musztardowo – koperkowym
 - * Ptysie faszerowane
 - * Mini burgery
- * Mix kurczaczków (nuggetsy, frytki z kurczaka, popsy, itp.)
 - * Patery serowych przekąsek mix
 - * Caprese z mozzarellą
 - * Babeczki z łososiem
 - * Carpaccio z buraka
 - * Talerz marynat octowych Antipasti
- * Talerz świeżych przekąsek warzywnych z dipem
 - * Tatar ze śledzia
 - * Śledzik w śmietanie
- * Domowy pasztet z żurawiną
 - * Rożki z szynki z pastą
 - * Mix koreczków z tortillą
 - * Pieczywo + masło



Zimna płyta – propozycja mix (talerz na 6 osób, 2 do 3 rodzaje do wyboru)

Talerz mix – wędliny, mięsa pieczone, domowy pasztet, śliwka w bekonie, itp.

Mix serowy – sery pleśniowe, smażone, sery wędzone, koreczki serowe, dip

Mix przekąsek – nuggetsy różne, ptysie faszerowane, mini burgery, itp.

Talerz przekąsek – jajka faszerowane, koreczki, tortilla, rożki z szynki, babeczki z pastą

Mix marynat świeżych i octowych Antipasti, dip

Talerz mix 2 – faszerowane zapiekane bułeczki, paszteciki francuskie, bruschetta, dip ostry

Salatki (1/2 rodzaje do wyboru – 1 rodzaj do 30 osób, 2 rodzaje powyżej 30 osób)

* Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami

* Sałatka z pieczonym burakiem i fetą

* Grecka z oliwkami, warzywami, serem feta i sosem vinegret

* Szwabska z mortadellą i ziemniakami

* Sombrero z kaszą kuskus

* Makaronowa z kurczakiem, mozzarellą i sosem mery rose

* Sałatka z grillowanych warzyw na mixie sałat z fetą i sosem miodowym

* Sezonowa z truskawkami, rukolą, fetą i oliwkami

Kolacja 1 – propozycja talerzowa

* Gulasz z kurczaka z groszkiem zielonym podany ze złotym ryżem

* Gulasz wołowy z papryką, fasolą, ziemniakami oraz ciepłymi bułeczkami

* Pieczeń wieprzowa w sosie warzywnym serwowana z knedlem czeskim



Kolacja 1 – propozycja paterowa (1 rodzaj do wyboru)

Mix mięs na paterze nr 1 (1,5 szt. mięsa na osobę): szaszłyk drobiowo – warzywny, filet w migdałach, karczek z grilla z cebulką, ziemniaczki z pieca, fasolka szparagowa

Mix mięs na paterze nr 2 (1,5 szt. mięsa na osobę): Panierowany ser z żurawiną, filet drobiowy z grilla, kofty – szaszłyki z mięsa mielonego, frytki, lekka sałatka wiosenna z sosem vinegret

Istnieje możliwość zwiększenia ilości sztuk mięsa za dodatkową opłatą

Kolacja II (1 rodzaj do wyboru)

- * Flaczki staropolskie
- * Gulaszowa zupa z kluseczkami
- * Chrzanowa zupa z mięsem zabieleną
- * Barszcz czerwony na wędzonce
- * Krokiet z mięsem
- * Krokiet z kapustą i grzybami
- * Pasztecik francuski z mięsem

Propozycje wegańskie/wegetariańskie

- * Zapiekane faszerowane ziemniaczki w mundurku
- * Bukiet grillowanych warzyw
- * Ratatouille warzywne
- * Medalion szpinakowy z żurawiną i sosem tatarskim

