

ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

OPCJA 1

ZUPA

KREM Z POMIDORÓW
bazylia, piana z sera emilgrana

DANIE GŁÓWNE

SUPREME Z KURCZAKA SOUS-VIDE
polenta, fasolka szparagowa, grzybowe puree,
marynowany burak, sos demi glace

KARKÓWKA Z GRILLA
pieczone ziemniaki, puree buraczano-chrzanowe,
marchewka paryska, sos z zielonego pieprzu

DLA DZIECI

NUGGETSY Z KURCZAKA
z frytkami i colesławem

DESER

SERNIK WIEDEŃSKI (20 porcji)
lody czekoladowe z rumem, sos z czarnej porzeczki

NAPOJE

Woda niegazowana w karafkach
Sok: jabłkowy, pomarańczowy 0.5 l / os.
Kawa z ekspresu lub herbata 1 szt. / os.

117 zł / os.

ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

OPCJA 2

ZUPA DO WYBORU

KREM Z BURAKA
karmelizowane orzechy włoskie, piana z koziego sera

KREM Z CEBULI
grzanka, ser gruyerre

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

DŁUGO PIECZONY BOCZEK
zapiekanka ziemniaczana, puree pietruszkowe z tymiankiem,
pieczony burak, sos demi glace

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE
puree cebulowe, pieczone ziemniaki z żółtkiem,
szpinak blanszowany, sos z czerwonego wina

DESER

KORZENNY MUS SERNIKOWY
orzechowy spód, lody z pieczonego banana, sos czekoladowy

NAPOJE

Woda niegazowana w karafkach
Sok: jabłkowy, pomarańczowy 0.5 l / os.
Kawa z ekspresu lub herbata 1 szt. / os.

122 zł / os.

ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER OPCJA 3

ZUPA

ŻUR RZESZOWSKI

klasyczne dodatki, jajko w koszulce

KREM Z DYNI

mleko kokosowe, kolendra

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

GRILLOWANY HALIBUT

puree z dyni, czarna soczewica z warzywami,
olej kolendrowy, chips z batata, limonka

POLICZKI WOŁOWE SOUS-VIDE

polenta, puree z pietruszki, marchew paryska,
fasolka szparagowa, sos demi glace

DESER DO WYBORU

FONDANT CZEKOLADOWY

sorbet wiśniowy, syrop miętowy, kruszonka

CREME BRULÉE

lody czekoladowe z karmelizowaną skórą pomarańczy,
kruszonka, sos wiśniowy

NAPOJE

Woda niegazowana w karafkach

Sok: jabłkowy, pomarańczowy 0.5 l / os.

Kawa z ekspresu lub herbata 1 szt. / os.

139 zł / os.

ZIMNE PRZEKAŚKI OPCJONALNIE

+75 zł / OS. (minimum 13 osób)

WŁOSKIE WĘDLINY ANTIPASTI
DESKA SERÓW I BAKALII
GRZANKI Z KOZIM SEREM I ŻURAWINĄ
TATAR Z ŁOSOSIA NA GRZANCE
TOSTY Z TAPENADĄ I SZYNKĄ PARMENSKĄ
SAŁATKA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM I BOCZKIEM
PIECZYWO

SALA

Nasza oddzielna sala PATIO mieści do 24 osób przy jednym stole i do 35 osób przy ułożeniu dwóch podłużnych stołów. Dla grup powyżej 18 osób sala jest rezerwowana na wyłączność. Obrusy, serwetki, podtalerze gratis. Bukiety kwiatów do indywidualnej wyceny od ok. 200-400 zł.

TORT

Przy zamówieniu naszego deseru dla gości, tort można wnieść bezpłatnie. W przypadku rezygnacji z naszego deseru na rzecz własnego tortu – pobieramy opłatę w wysokości 10 zł / os.

ALKOHOL

Dla grup powyżej 18 osób udzielamy rabatów na wybrany alkohol, np. Stumbras 75 zł / 0.5l, Baczewski 95 zł / 0.5l, Ballantines 159 zł / 0.7, Jack Daniels 199 zł / 0.7l, butelka wina białego Ernst Riesling / czerwonego Amodo Primitivo 65 zł.

SERWIS

Dla grup powyżej 10 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%.

