

ŚLUB

ZUPA
DO WYBORUKREM Z POMIDORÓW
zielone pesto, grzankiKREM Z CUKINII I BROKUŁA
gorgonzola, orzechy nerkowcaKREM Z KUREK
oliwa truflowa, serowe torteliniDANIE GŁÓWNE
DO WYBORUPOLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE
purée z cebuli, pieczony ziemniak z żółtkiem,
szpinak blanszowany, sos z czerwonego winaNÓŻKA Z KACZKI SOUS-VIDE
świeży szpinak, kluseczki gnocchi,
purée z marchewki, glazura miodowo-truflowaSUPREME Z KURCZAKA SOUS-VIDE
purée z marchewki, młode ziemniaki,
sałatka wiosenna, sos demi glaceDESER
DO WYBORUFONDANT CZEKOLADOWY
sorbet malinowo – rozmarynowy, sos z marakuiTARTA CYTRYNOWA Z BEZĄ WŁOSKĄ
lody różane, żel truskawkowo-bazyliowySERNIK WIEDEŃSKI (20 porcji)
lody czekoladowe z rumem, sos z czarnej porzeczkiNAPOJE
BEZ LIMITUWoda w karafkach
Soki i napoje (Pepsi, Sprite, Fanta)
Kawa, herbata

225 zł / os.

ŚLUB ZIMNE PRZEKAŚKI

WŁOSKIE WĘDLINY ANTIPASTI
DESKA SERÓW I BAKALII
GRZANKI CAPRESE
CROSTINI Z TWAROGIEM I WĘDZONĄ MAKLERĄ
TOSTY Z TAPENADĄ I SZYNKĄ PARMENSKĄ
SAŁATKA HALLOUMI
SAŁATKA CEZAR
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. 200-500zł.

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 85 zł / 0.5l, Baczewski 105 zł / 0.5l, Ballantines 189 zł / 0.7, Jack Daniels 210 zł / 0.7l, butelka wina białego Ernst Riesling / czerwonego Amodo Primitivo 69 zł.

SERWIS

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

MENU DLA DZIECI OK. 50% TANIEJ

