

## 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

240 zł / os.

# ŚLUB ZIMNE PRZEKĄSKI

WŁOSKIE WĘDLINY ANTIPASTI  
DESKA SERÓW I BAKALII  
GRZANKI CAPRESE  
CROSTINI Z TWAROGIEM I WĘDZONĄ MAKLERĄ  
TOSTY Z TAPENADĄ I SZYNKĄ PARMEŃSKĄ  
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.

MENU DLA DZIECI OK. 50% TANIEJ

