

ŚLUB

ZUPA
DO WYBORUKREM Z POMIDORÓW
zielone pesto, grzankiKREM Z BURAKA
karmelizowane orzechy włoskie, piana z koziego seraKREM Z KUREK
oliwa truflowa, serowe torteliniDANIE GŁÓWNE
DO WYBORUPOŁĘDWICZKA 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-truflowaPOŁĘDWICA Z DORSZA
szafranowe risotto z warzywami, sos maślano-cytrynowy,
oliwa z suszonych pomidorówDESER
DO WYBORUFONDANT CZEKOLADOWY
lody z wędzonego miodu, sos mango-karmelowyCREAM CATALANA
lody cappuccino, żel gruszkowo-tymiankowySERNIK WIEDEŃSKI (20 porcji)
lody czekoladowe z rumem, sos z czarnej porzeczkiNAPOJE
BEZ LIMITUWoda w karafkach
Soki i napoje (Pepsi, 7up, Mirinda)
Kawa, herbata

239 zł / os.

ŚLUB ZIMNE PRZEKAŚKI

WŁOSKIE WĘDLINY ANTIPASTI
DESKA SERÓW I BAKALII
CROSTINI Z TWAROGIEM I WĘDZONĄ MAKRELĄ
TATAR Z ŁOSOSIA NA GRZANCE
GRZYBOWA BRUSCHETTA
SAŁATKA Z KOZIM SEREM, PIECZONYM BURAKIEM I POMARAŃCZĄ
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. 200-400zł.

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 89 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 78 zł.

MENU DLA DZIECI OK. 50% TANIEJ

