



Propozycja I – 69 zł / os



Krem z pomidorów i papryki z bazyliowym pesto



Kurczak faszerowany suszonymi pomidorami, cebulą i papryką z ziemniakami opiekanymi w ziołach oraz kruchymi sałatkami z oliwami smakowymi



Sernik pieczony serwowany z sosem malinowym



Bufet kawa / herbata bez ograniczeń

Propozycja II – 99 zł / os



Sałatka z chrupiącym bekonem, mango, granatem, papryką i oliwą czosnkową



Krem ze skorzonery z prażonymi migdałami i chipsami z jarmużu



Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z soczewicą z rodzynkami i kruchymi sałatkami



Płonące lody PRL-u



Bufet kawa / herbata bez ograniczeń

Propozycja III – 109 zł / os



Panierowane kalmary na rukoli z sosem tatarskim



Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami



Sandacz w cytrusach z plackiem z kiszonej kapusty i szpinakiem



Eton mess (kruszona beza, lody, owoce)



Bufet kawa / herbata bez ograniczeń



Propozycja IV – 133 zł / os



Łosoś Gravlax marynowany w burakach z blinami i kawiozem



Zupa borowikowa z wędzoną gęsiną i wiejską śmietaną

Karmazyn z mulami na cukinii
Golonka z dziką z pieczonymi burakami



Ziemniaki puree



Semifredo z sosem z kandyzowaną skórką cytryny, orzechami i owocami



Bufet kawa / herbata bez ograniczeń

Propozycja wegańska – 79 zł / os



Salatka z pieczonym topinamburem (bulwą słonecznika), ciecierzycą, gruszką i ziołowym pesto



Krem ze skorzonery z prażonymi migdałami i chipsami z jarmużu



Papryka faszerowana kuskusem i tofu z dipem bakłażan-awokado



Sorbet owocowy



Bufet kawa / herbata bez ograniczeń

Propozycja dla dzieci – 49 zł / os



Krem ze skorzonery z prażonymi płatkami migdałów



Chrupiące fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchwi



Pucharek lodów z owocami



Herbata bez ograniczeń



KOLACJA W BUFECIE – 55 ZŁ / OS



Śledzie po kaszubsku z pomidorami i rodzynkami
Paszтет z dzika z marmoladą z czerwonej cebuli
Schab pieczony z morelką i śliwką
Roladki z karkówki z musem chrzanowym,
Roladki z polędwiczki wieprzowej faszerowanej borowikami
Sałata z cykorii, serem pleśniowym, winogronami, orzechami
i malinowym vinegrette

Pieczyno i masła ziołowe

Informacje dodatkowe

Współpracujemy z cukiernią oferującą wypieki najwyższej jakości dlatego służyimy pomocą przy wyborze ciast i tortów

45 zł /kg
100 zł/kg
120 zł/kg

Ciasta

Torty bez zdobienia masą marcepanową
Torty ze zdobieniem z masy marcepanowej

Jednocześnie informujemy, że możemy uzgodnić zasady dostarczenia własnych wypieków, uwzględniając przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności serwowanej w lokalach Gastronomicznych

8 zł / os

Serwis ciast i tortów własnych klienta

10 zł / 1l

Woda niegazowana z cytryną

14 zł / 1 l
6 zł / 0,2 l

Soki i napoje gazowane

Przedstawione menu są propozycjami, jeśli chcą państwo dokonać jakichkolwiek zmian prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy