



## Przyjęcia okolicznościowe

### VIVANDIER

#### Wariant I

#### Menu

##### **Przystawki zimne:**

Marynowany śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, burak, jabłko  
Paszтет z gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartym chrzanem  
Szarpany polik wieprzowy w galarecie, ocet z czarnego bzu, kruszonka razowa  
Roladki z pieczonej cukinii i twarogu na musie z wędzonej papryki  
Wybór kolorowych sałat, kruszony kozi ser, dresing malinowy  
Świeżo wypiekane pieczywo, masło

##### **Zupa /wybór z 2 przez gości/:**

Rosół z gęsiny z domowym makaronem

**lub**

Krem z żółtego buraka oprószone bryndzą

##### **Danie główne /wybór z 2 przez gości/:**

Polędwiczka wieprzowa na czarnej soczewicy z grzybami leśnymi, cygario z kaszanki

**lub**

Sandacz smażony z pieczonym kalafiolem, z winogronem, z puree z marchewki, kurki

##### **Danie główne dla dzieci /do wyboru 1/:**

Zupa pomidorowa z domowym makaronem

Nuggety z kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki z pomarańczą

**lub**

Domowe paluszki rybne z frytkami i warzywami na parze

##### **Deser:**

Beza z kremem waniliowym i sezonowymi owocami

(do zestawu : woda mineralna podawana w dzbanku, z cytryną- bez limitu)

**Cena : zł 130,- /os.**

**Dzieci do lat 4 - 0%**

**Dzieci od lat 4 - 12 - 70%**

**Dzieci od 12 lat - 100%**

W cenę wliczona jest:

Szatnia

Świeże kwiaty

Obsługa kelnerska

Nadzór managerski

***Przystawki nieuzupełniane - Czas trwania przyjęcia do 4 godzin***

**Ponadto istnieje możliwość zamówienia:**

Open bar soft - kawa, herbata, napoje gazowane, soki owocowe - 35 zł/os

lub wg indywidualnych zamówień:

Soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfutowy/ - dzbanek 1,3l - 30 zł

Napoje gazowane /pepsi, 7up, mirinda, tonic/ - butelka 0,2l - 6 zł

***Alkohole i napoje bezalkoholowe liczone wg cen karty Restauracji***

***Dla grup powyżej 10 osób doliczamy do rachunku serwis 10%***



## Wariant II

(przystawki, zupa, danie główne, deser)

### Menu

#### **Przystawki /do wyboru 6/:**

Marynowany śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, burak, jabłko  
Paszтет z gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartym chrzanem  
Szarpany polik wieprzowy w galarecie, ocet z czarnego bzu, kruszonka razowa  
Roladki z pieczonej cukinii i twarogu na musie z wędzonej papryki  
Sezonowany rozbef wołowy z sosem tatarskim  
Łosoś sous vide z salsą gruszkową, różowy pieprz  
Wybór kolorowych sałat, kruszony kozi ser, dresing malinowy  
Szyjki rakowe na liściach chrupiącej sałaty, ser bursztyn, kwaśna śmietana  
Świeżo wypiekane pieczywo, masło

#### **Zupa /do wyboru z 2 przez gości/:**

Rosół z gęsiny z domowym makaronem

**lub**

Krem z kiszzonego pora z kruszonym bekonem i podwędzaną śmietaną

#### **Danie główne /do wyboru z 2 przez gości/:**

Miętus na maśle rakowym z ziemniakiem szafranowym, młode warzywa

**lub**

Pierś z kurczaka kukurydzianego na puree ziemniaczanym z serem pleśniowym, warzywa,  
jabłko, tymianek

#### **Danie główne dla dzieci /do wyboru 1/:**

Zupa pomidorowa z domowym makaronem

Nuggety z kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki z pomarańczą

**lub**

Domowe paluszki rybne z frytkami i warzywami na parze

**Deser:**

Sernik z białej czekolady, sos kajmakowy z whisky

(do zestawu : woda mineralna podawana w dzbanku, z cytryną- bez limitu)

**Cena : zł 150,- /os.**

**Dzieci do lat 4 - 0%**

**Dzieci od lat 4 - 12 - 70%**

**Dzieci od 12 lat - 100%**

W cenę wliczona jest:

Szatnia

Świeże kwiaty

Obsługa kelnerska

Nadzór managerski

***Przystawki nieuzupełniane - Czas trwania przyjęcia do 4 godzin***

**Ponadto istnieje możliwość zamówienia:**

Open bar soft - kawa, herbata, napoje gazowane, soki owocowe - 35 zł/os

lub wg indywidualnych zamówień:

Soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfutowy/ - dzbanek 1,3l - 30 zł

Napoje gazowane /pepsi, 7up, mirinda, tonic/ - butelka 0,2l - 6 zł

***Alkohole i napoje bezalkoholowe liczone wg cen karty Restauracji***

***Dla grup powyżej 10 osób doliczamy do rachunku serwis 10%***



### Wariant III

#### Menu

##### **Przystawki zimne /do wyboru 7/:**

Marynowany śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, burak, jabłko  
Paszтет z gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartym chrzanem  
Szarpany polik wieprzowy w galarecie, ocet z czarnego bzu, kruszonka razowa  
Roladki z pieczonej cukinii i twarogu na musie z wędzonej papryki  
Sezonowany rozbef wołowy z sosem tatarskim  
Łosoś sous vide z salsą gruszkową, różowy pieprz  
Tradycyjny tatar wołowy  
Szyjki rakowe na liściach chrupiącej sałaty, ser bursztyn, kwaśna śmietana  
Wybór kolorowych sałat, kruszony kozi ser, dresing malinowy  
Świeżo wypiekane pieczywo, masło

##### **Zupa /do wyboru z 2 przez gości/:**

Rosół z gęsiny z domowym makaronem

**lub**

Zupa z jesiotra z kiszonym ogórkiem i świeżym koprem

##### **Danie główne /do wyboru z 3 przez gości/:**

Gęsie udo na puree z pasternaka z czerwoną kapustą, zapiekanka ziemniaczana, warzywa

**lub**

Sandacz smażony z pieczonym kalafiolem, z winogronem, puree z marchewki, kurki

**lub**

Pieczeń z warzyw korzennych i orzechów z konfiturą śliwkowo-cebulową

##### **Danie główne dla dzieci /do wyboru 1/:**

Zupa pomidorowa z domowym makaronem

Nuggety z kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki z pomarańczą

**lub**

Domowe paluszki rybne z frytkami i warzywami na parze

**Deser /do wyboru 1/:**

Wybór ciast domowych

**lub**

Gruszka duszona w winie, pistacje, krem cytrynowy, palona czekolada

**lub**

Beza z kremem waniliowym i sezonowymi owocami

(do zestawu : woda mineralna podawana w dzbanku, z cytryną- bez limitu)

**Cena : zł 190,- /os.**

**Dzieci do lat 4 - 0%**

**Dzieci od lat 4 - 12 - 70%**

**Dzieci od 12 lat - 100%**

W cenę wliczona jest:

Szatnia

Świeże kwiaty

Obsługa kelnerska

Nadzór managerski

***Przystawki nieuzupełniane - Czas trwania przyjęcia do 4 godzin***

**Ponadto istnieje możliwość zamówienia:**

Open bar soft - kawa, herbata, napoje gazowane, soki owocowe - 35 zł/os

lub wg indywidualnych zamówień:

Soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfitowy/ - dzbanek 1,3l - 30 zł

Napoje gazowane /pepsi, 7up, mirinda, tonic/ - butelka 0,2l - 6 zł

***Alkohole i napoje bezalkoholowe liczone wg cen karty Restauracji***

***Dla grup powyżej 10 osób doliczamy do rachunku serwis 10%***



## Wariant IV

### Menu

#### **Przystawki zimne /do wyboru 8/:**

Marynowany śledź bałtycki z fenkułem szafranowym, burak, jabłko  
Paszтет z gęsiny z konfiturą z owoców leśnych i świeżo tartym chrzanem  
Szarpany polik wieprzowy w galarecie, ocet z czarnego bzu, kruszonka razowa  
Roladki z pieczonej cukinii i twarogu na musie z wędzonej papryki  
Sezonowany rozbef wołowy z sosem tatarskim  
Łosoś sous vide z salsą gruszkową, różowy pieprz  
Tradycyjny tatar wołowy  
Pierogi z gęsiną i karmelizowaną cebulką  
Wybór mięs pieczonych z sosami  
Szyjki rakowe na liściach chrupiącej sałaty, ser bursztyn, kwaśna śmietana  
Wybór kolorowych sałat, kruszony kozi ser, dresing malinowy  
Świeżo wypiekane pieczywo, masło

#### **Zupa /do wyboru z 3 przez gości/:**

Rosół z gęsiny z domowym makaronem  
**lub**  
Zupa z jesiotra z kiszonym ogórkiem i świeżym koprem  
**lub**  
Krem z żółtego buraka okraszony bryndzą

#### **Danie główne /do wyboru z 3 przez gości/:**

Comber z sarny na puree kasztanowym, szyszki sosny w czerwonym winie, warzywa  
**lub**  
Filet z jesiotra z ziemniakiem truflowym, por, fenkuł szafranowy, wędzona śmietana  
**lub**  
Gołąbki z kurkami i kaszą gryczaną, wędzony twaróg

#### **Danie główne dla dzieci /do wyboru 1/:**

Zupa pomidorowa z domowym makaronem  
Nuggesty z kurczaka z frytkami i surówką z tartej marchewki z pomarańczą  
**lub**

*Domowe paluszki rybne z frytkami i warzywami na parze*

***Deser /do wyboru 1/:***

*Wybór ciast i owoców w stole*

*Gruszka duszona w winie, pistacje, krem cytrynowy, palona czekolada*

*(do zestawu : woda mineralna podawana w dzbanku, z cytryną- bez limitu)*

***Cena : zł 220,- /os.***

***Dzieci do lat 4 - 0%***

***Dzieci od lat 4 - 12 - 70%***

***Dzieci od 12 lat - 100%***

*W cenę wliczona jest:*

*Szatnia*

*Świeże kwiaty*

*Obsługa kelnerska*

*Nadzór managerski*

***Przystawki nieuzupełniane - Czas trwania przyjęcia do 4 godzin***

***Ponadto istnieje możliwość zamówienia:***

*Open bar soft - kawa, herbata, napoje gazowane, soki owocowe - 35 zł/os*

*lub wg indywidualnych zamówień:*

*Soki owocowe /jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfutowy/ - dzbanek 1,3l - 30 zł*

*Napoje gazowane /pepsi, 7up, mirinda, tonic/ - butelka 0,2l - 6 zł*

***Alkohole i napoje bezalkoholowe liczone wg cen karty Restauracji***

***Dla grup powyżej 10 osób doliczamy do rachunku serwis 10%***



