

## MENU BANKIETOWE

WARIANT I 205 zł / os.

### DANIE GORĄCE

serwowane

Aksamitny krem pomidorowy z bazyliowym pesto, parmezanem i chrupiącą grzanką czosnkową

Soczysty filet z kurczaka zapiekany z grzybami i serem w kremowym sosie mascarpone, serwowany ze złocistymi ziemniaczkami w maśle koperkowym, podany z pieczonymi warzywami sezonowymi

### DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Pikantna zupa gulaszowa z wiejskim chlebem cebulowym

### ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Sałatka z kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem w sosie cezar, zawinięta w tortillę

Kuleczki z koziego sera marynowane w przyprawach piernikowych, podane na pieczonej gruszcze z żurawiną

Rolowany wędzony łosoś z kremowym serkiem, żelem cytrynowym i koperkiem

Grzanka z bakaliowym pasztetem z kaczki, dyniowym purée i chrustem z pora

Pieczarki faszerowane fetą, panierowane na złocisty kolor

### DESERY

bufet uzupełniany

Szarlotka z pieczoną bezą

Brownie z kremem śmietankowym i owocami w mono porcji

### NAPOJE

bufet uzupełniany

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą. Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

## MENU BANKIETOWE

WARIANT II 235 zł / os.

### DANIE GORĄCE

serwowane

Delikatny krem z cukinii z serkiem śmietankowym,  
pieczoną fetą i złocistymi grzankami

Polędwiczka wieprzowa w sosie z kurek, serwowana z zielonymi szparagami  
owiniętymi boczkiem oraz ziemniaczanym gratin

### DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikami nadziewanymi  
kiszoną kapustą z nutą musztardy

Duszona wołowina z jarzynami i pieczonymi ziemniakami

Roladki z bakłażana z ricottą w sosie pomidorowym,  
zapiekane pod parmezanem

### ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Bruschetta z konfiturą z pomidorów, parmezanem i świeżą rukolą

Krewetki tygrysie w tempurze na plasterze ananasa z kolendrą

Grzanka z pesto pietruszkowym, tatarem wołowym,  
ogórkiem, cebulką i majonezem kaparowym

California rolls z łososiem, awokado i tykwą,  
podane z imbirem, wasabi i sosem sojowym

Sałatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem,  
grzankami i parmezanem w sosie cesar

Funky falafel na pieczonym batacie z sosem tahini

Vietello Tonnato Delikatny schab w sosie kaparowo tuńczykowym

### DESERY

bufet uzupełniany

Miodowe ciasto z orzechami i suszonymi śliwkami

Ciasto Oreo z lekką pianką śmietankową i owocami w galaretkie

Panna cotta z aksamitnym sosem mango

### NAPOJE

bufet uzupełniany

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.  
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

# MENU BANKIETOWE

WARIANT III 280 zł / os.

## DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z pora z nutą białego wina i wędzonym łososiem,  
podany z dodatkiem śmietanki oraz maślaną grzanką

Piersi z kaczki na plastrach buraka, z emulsją wiśniową, oliwą pietruszkową  
i purée chrzanowo-selerowym, posypane orzeszkami piniowymi

## DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikami nadziewanymi  
kiszoną kapustą z nutą musztardy

Duszona wołowina z jarzynami i pieczonymi ziemniakami

Roladki z bakłażana z ricottą w sosie pomidorowym,  
zapiekane pod parmezanem

Pierozki z dziczyzną w sosie borowikowym

## ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Grzanka z pesto pietruszkowym, tatarskim wołowym, ogórkiem,  
cebulką i majonezem kaparowym

California rolls z łososiem, awokado i tykwą, podane z imbirem,  
wasabi i sosem sojowym w jadalnym złocie

Spring rolls z chrupiącymi warzywami, ryżem i sosem sojowym

Salatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem,  
grzankami i parmezanem w sosie cezar

Funky falafel na pieczonym batacie z sosem tahini

Bliny ziemniaczane z mousseline z kaczki,  
chutneyem z kwaśnego jabłka, rukolą i musztardą francuską

Krewetki tygrysie w tempurze na plasterze ananasa z kolendrą

Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i orzeszkami nerkowca  
w sosie balsamicznym

## DESERY

bufet uzupełniany

Czekoladowe ciasto prince-polo

Sernik nowojorski

Mini tiramisu

Mini beziki Pavlova z kremem mascarpone i owocami

## NAPOJE

bufet uzupełniany

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.  
Cena obowiązuje dla grup powyżej 80 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

## MENU BANKIETOWE

WARIANT I 210 zł / os.

### DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i groszkiem ptysiowym  
Pieczone warzywa sezonowe i gnocchi w maselku ziołowym oraz filety z kurczaka zagrodowego w sosie pomidorowo-bazyliowym z parmezanem

### DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Barszcz czerwony z pasztecikiem

### ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Grillowane krewetki na ananasie

Salatka z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem i grzankami  
Sandwich bazyliowy z konfiturą pomidorową, prosciutto cotto i parmezanem

Roladki z cukinii z warzywami

Grzanki z pastą koperkowo-ogórkową i wędzonym łososiem

### DESERY

bufet uzupełniany

Sernik londyński z kajmakiem i sosem wiśniowo-kakaowym

### NAPOJE

bufet uzupełniany

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.  
Cena obowiązuje dla grup powyżej 15 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

## MENU BANKIETOWE

WARIANT II 230 zł / os.

### DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z pomidorów z parmezanem i pesto bazyliowym,  
podany z grzanką czosnkową

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, z gratin ziemniaczanym  
i szparagami w boczku

### DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Ryż zapiekany z warzywami w sosie teriyaki

Stroganoff

### ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Grillowane krewetki na ananasie

Falafel funky na pieczonym batacie

Sałatka z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem i grzankami

Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami nerkowca

Bliny ziemniaczane z kremowym serkiem, chipsami z boczku i jajkiem przepiórczym

Roladka z indyka z bakalią w sosie pomarańczowym

### DESERY

bufet uzupełniany

Mus z mango z białą czekoladą i borówkami

Krem kakaowy z karmelem i kruszonką owocową

### NAPOJE

bufet uzupełniany

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.  
Cena obowiązuje dla grup powyżej 15 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.

## MENU BANKIETOWE BUFETOWE

245 zł / os.

### DANIE GORĄCE

bufet

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i parmezanem, podany z grzankami czosnkowymi

Zupa gulaszowa z wołowiny i warzyw korzennych, na czerwonym winie

Poledwiczka wieprzowa z kurkami i serem w sosie demi-glace, podana z gratinem ziemniaczanym i pieczonym romanesco

Pierś z kurczaka zagrodowego ze szpinakiem i fetą w sosie ziołowym, na kremowym risotto

Pieczony łosoś w zielonym pesto, z grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami z rozmarynem

Zraziki wołowe mielone z boczkiem, cebulką i ogórkiem, w sosie własnym, podane z puree

Wegańskie gołąbki z kaszą gryczaną i warzywami w sosie pomidorowym, na gotowanym ryżu

Makaron fusilli z brokułami i pomidorkami cherry w sosie serowym

### ZAKĄSKI

bufet

Pikantna zupa gulaszowa z wiejskim chlebem cebulowym

Krewetki tygrysie w tempurze na plasterze ananasa z kolendrą

Grzanka z pesto pietruszkowym, tatarskim wołowym, ogórkiem, cebulką i majonezem kaparowym

California rolls z łososiem, awokado i tykwą, podane z imbirem, wasabi i sosem sojowym

Sałatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem w sosie Cezar

Funky falafel na pieczonym batacie z sosem tahini

Bliny ziemniaczane w kremowym serkiem, chipsem z boczku i jajkiem przepiórczym

### DESERY

bufet

Sernik (cheesecake)

Krem waniliowy z kruszonką i konfiturą jagodową

Mus kawowy z kruszoną bezą i wiśniami w żelu

### NAPOJE

bufet uzupełniany

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.  
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os. Wszelkie zmiany w menu podlegają indywidualnej wycenie.