

MENU BANKIETOWE

cena 105 zł/os.

(oferta kalkulowana dla 50 – 100 os.)

Przystawka serwowana

Roladki z bażanta podawane z sosem z miodu kwiatowego, żurawin i orzechów oraz sałata

Danie główne serwowane

Półdzwiczki wieprzowe marynowane w trawie żubrowej serwowane na placuszkach rosti z zapiekanką szpinakową i sosem z czerwonego wina.

Bufet gorący

Golonki z młodych prosiąt serwowane z kwaśną kapustą
Sola z musem krabowym i delikatnym sosem kaparowym
Penne z grillowanymi warzywami i sosem pomodoro
Ziemniaki opiekane z czosnkiem i majerankiem
Warzywa smażone z grzybami mun

Bufet zimny

Kombinacja pasztetów z grzybami, boczkiem pieczonym i kurczakiem z ziołami
Wybór serów dojrzewających z owocami i miodem,
Zestaw musów rybnych i ryb z bogactwa naszych jezior
Sałatka z pieczonymi szparagami, pomidorami i sałatą lodową
Sałatka ziemniaczana z groszkiem, białą kielbasą i sosem majonezowym
Świeże warzywa z zestawem dipów

Dodatki

Wybór pieczywa, sosy do mięs i ryb, chrzan, ćwikła
Tartaletki z owocami filetowanymi
Tarta ananasowa,
Tarta brzoskwiniowa

Atrakcja kulinarna

Pieczona szynka z wiejskiego wieprzka z goździkami i czosnkiem oraz z sosem kminkowym.

Napoje

Świeżo parzona kawa, herbata, woda mineralna g/n, soki