



PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZCIN

DANIA GORĄCE: (Wybieramy 3 dania)

1. Rosół gęsi z kołdunami/ rosół tradycyjny z makaronem/ zupa borowikowa z łazankami/ flaki tradycyjne/ zupa gulaszowa po zbójnicku/ zupa kurkowa po polsku – (2 zupy do wyboru).

Dla dzieci: rosół tradycyjny z makaronem/ pomidorowa z ryżem lub makaronem.

2. Roladka z polędwiczki wieprzowej zawijana z mozzarellą w sosie z czerwonej cebuli/ Medaliony wieprzowe z kurkami w śmietanie/ Zrazy wieprzowe na duszonych warzywach/ Karkówka z smażoną pieczarką w sosie szlachecko-pieczeniowym/ ziemniaki z wody/ kluski francuskie/ kluski serowe/ pyzy/ kopytka/ bukiet warzyw z wody/ fasolka szparagowa z zasmażaną bułką/ mini marchewki glazurowane/ bukiet surówek/ sałata ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorem/ młode ziemniaki/ młoda kapusta/ mizeria - (danie podane po zupie).

Dla dzieci: kotlet de-volaille/ kurczak na chrupko/ filet z piersi kurczaka w panierce kukurydzianej/ surówka z marchewki/ frytki/ młode ziemniaki/ mizeria.

3. Dania gorące w ramach menu: Roladki drobiowe z farszem szpinakowo-czosnkowym panierowane w sezamie, Pieczeń wołowa po staropolsku w sosie leśnym, Bitki cielęce w sosie pieprzowo-rozmarynowym, Filet z kurczaka grillowany, zapiekany z szynką i pomidorami marynowanymi, kluski półfrancuskie, kluski śląskie, kopytka, kluski serowe, ziemniaki opiekane po polsku, kasza gryczana z boczkiem i cebulą, buraczki zasmażane z gruszką, surówka wiosenna, warzywa grillowane/ Kaczka luzowana pieczona w pomarańczach z konfiturą żurawinową/ Indyk marynowany w jogurcie zapiekany z ananasek i prażoną brzoskwinia/ Filet z sandacz w chrupiącym cieście z sosem koniakowo-koperkowym/ Filet z łososia pieczony w sosie cytrynowo maślanym/ filet z pstrąga w sosie śmietanowo winnym / bukiet sałat z winogret/ ryż smażony z warzywami/ziemniaki w mundurkach zapiekane z serkiem szczypiorkowym/ złociste ćwiartki ziemniaczane.

*Możliwość wyboru 2 dań, serwowane w półmiskach

DANIA SPECJALNE DODATKOWO:

1. **Deska szlachecka:** Udziec pieczony w całości oraz żeberka pieczone, mini golonka bez kości, zrazy wołowe, pyzy z mięsem, ziemniaki opiekane, kasz gryczana, kapusta zasmażana, surówka wiejska
(płonące danie serwowane na sali w obecności gości) (przy rezygnacji z 1 dania ciepłego w ramach menu).
2. **Udziec wieprzowy:** pieczony w całości z ziemniakami po polsku i surówka wiejską - 400 zł/50osób (płonące danie serwowane na sali w obecności gości) (przy rezygnacji z 1 dania ciepłego w ramach menu).
3. **Bukiet z grilla:** (karkówka tradycyjna w zalewie ziołowej, żeberka pikantne, szaszłyk wegetariański, szaszłyk z indyka, szaszłyk wieprzowy aromatyczny, kaszanka staropolska z cebulą, kiełbasa wiejska, kurczak faszerowany żółtym serem, pstrąg z pieczarkami, filet z łososia w marynacie imbirowo – cytrynowej. Dodatki do grilla: (zestaw sałat w sosie winogret, sałatka szlachecka, ziemniaczana, zestawy pikli i świeżych warzyw, ziemniaki pieczone w mundurkach, sos pomidorowy – pikantny, sos czosnkowy, sos jogurtowo – ziołowy, sos musztardowy, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane).
4. **Przekąska gorąca :** kulki mięsne z sosem tatzzyki/ szaszłycki drobiowo-ananasowe z sosem pikantnym/ boeuf strogonow/ mix pierogów (z mięsem, kapustą i grzybami, z kaszą gryczaną, ruskie).



PRZEKĄSKI ZIMNE: (WYBIERAMY 8 ZIMNYCH PRZEKĄSEK)

1. **Półmisek wędlin wiejskich** (kaszanka, salceson biały, salceson czarny ozorkowy, kiełbasa pieprzowa, kiełbasa czosnkowa, kiełbasa obsuszana, pasztet wieprzowy).
2. **Półmisek wędlin tradycyjnych** (szynka wędzona, szynka wędzona, parzona, schab wędzony obsuszany, boczek wędzony, parzony, karkówka pieczona, schab pieczony ze śliwką, schab pieczony z morelą, salami, kabanosy, kiełbasa domowa).
3. **Śledź w trzech smakach** (cebula, sos śmietanowy, sos pomidorowy)/ śledź w oleju z cebulą.
4. **Różyczki z łososia i ryby maślanej** podawane na warzywnych placuszkach skropione kwaśną śmietaną/ bukiet ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)/ łosoś na musie chrzanowym/ rurki z łososia z serkiem szczypiorkowo-cytrynowym.
5. **Galarety mięsne:** Galantyna z kurczaka faszerowana pieczoną gęsią z pistacjami w winnej galarecie/ ozorki domowe dekorowane groszkiem zielonym / indyk pieczony w miodzie i malinach/ roladka drobiowa z pikantnymi warzywami/ schab po warszawsku/ nóżki wieprzowe / szparagi zawijane w szynkę z komina na sałatce jarzynowej / Rolada z jelenia w ziołach leśnych .
6. **Galarety rybne:** sandacz z sosem tatarskim/ galaretka łososiowo-krewetkowa / pstrąg w galarecie układany w całość / łosoś w galarecie / szczupak faszerowany w galarecie.
7. **Sałatki:** sałatka cesarska (zestaw sałat, kurczak grillowany, sos czosnkowy, płatki parmezanu), Sałatka nicejska z jajem i tuńczykiem, sałatka z mini mozzarelli i pomidorków z bukietem warzyw oprószone pestkami słonecznika, sałatka z kabanosów i makaronu pene z salsą paprykową, sałatka koszerna z wątróbką w sosie balsamiczno-porzeczkowym, sałatka z tropików w asyście wędzonego indyka z owocami/ z kurczaka z rusztu, sałaty lodowej i borówek w sosie miodowo -musztardowym/ jarzynowa tradycyjna/ grecka/ sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek.
8. **Jaja faszerowane mix:** (jaja w majonezie, jaja z kawiozem, jaja z farszami pieczarkowym, koperkowym, szynkowym)/ gniazdka przepiórcze w sosie rozmarynowym/ omelet jajeczny z owocami morza z majonezem cytrynowym / Jaja faszerowane dorszem na sosie majonezowo-cytrynowym z dodatkiem polskich ziół.
9. **Rolada cieleńca** z marynowanym pieprzem podawana na warzywnym jullien z aromatycznym sosem/talerz przekąsek z dziczyzny / filet z gęsi z galaretką z czarnej porzeczki skropiony sosem balsamiczno-pomarańczowym / roladki paprykowo-serowe z dipem ogórkowo-jogurtowym / ryby marynowane po mazursku / gruszka grillowana z szynką parmeńską skropiona sosem balsamicznym/ przekładaniec lordowski w sosie czosnkowym/ roladki z cukinii z serem i marynowanymi pomidorkami/ deska serów (brie, rokoł, camembert, ser żółty z dziurami 2 sery smakowe udekorowane winogronami).
10. **Tatar tradycyjny/ carpaccio z polędwicy wołowej/ tatar z łososia/ łosoś marynowany.**

W standardzie:

1. Przystawki: warzywa świeże, konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane, masła smakowe.
2. Owoce na stołach.
3. Napoje: Coca-cola, woda gazowana, niegazowana z miętą i cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, kawa, herbata na straganie oraz roznoszone do stołów.

*Możliwość podania napojów w butelkach szklanych 0,2l – 10 zł/osoba

4. Zestaw ciast: szarlotka, sernik, makowiec, gruszkowiec, ciasto jogurtowe, cappucino, kiwi - Stragan / stoły

Desery dodatkowo:

1. Stół deserowy: Fontanna czekoladowa, owoce żelowane, desery w pucharkach, słodczyce
2. Lody po pierwszym obiedzie
3. Lody z gorącymi malinami
4. Mus owocowy z likierem
5. Oryginalny podlaski sękacz
6. Owoce żelowane wyeksponowane na lustrze
7. 1 Fontanna czekoladowa z owocami, mała



Dodatkowo:

1. Alkohol klienta podany w cooler'ach
2. Roznoszenie alkoholu klienta
3. Barman + dodatki
4. Alkohol dla barmana
5. Torty: śmietanowy z wiśniami/ truskawkami/ orzechami / czekoladowy – 70zł/kg kształty: podkowa/ piętrowy/ płaski/ amerykański olbrzym.

Przykładowe dodatkowe atrakcje:

1. Stół wiejski: kielbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec w trzech smakach, ogórki kiszane, siwucha x 2 but. po 0,5L (stół wiejski można wzbogacać: udziec wieprzowy 300zł, prosie w całości 600zł)
2. Stół myśliwski: udziec z dzika, kielbasy z sarny i dzika, paszтет z zająca, bażant w pierzu, comber z sarny, szynka z jelenia, grzyby marynowane, żurawina, galaretka z bażanta
3. Stół śródziemnomorski: ośmiornica, raki, małże, kalmary, krewetki, kraby, łosoś marynowany
4. Stół sushi
5. Stół grecki: krem z ikry dorsza, jogurt grecki, ostra pasta serowa, mus z bakłażanów, sałatka z owoców morza, liście winogron z mięsem i ziołami, panierowany kozi ser, koktajl z krewetek, mięsne kuleczki z czosnkiem, ośmiornica w oliwie i occie winnym, marynowana papryka z serem feta, wybór oliwek, pita
6. Deska dzikiego ptactwa
7. Dekoracja kwiatami od 300zł.....kolor....., rodzaj.....