

## **Menu Premium wersja pierwsza sezon 2021 /2022**

### **Obiad serwowany na półmiskach**

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem zieloną pietruszką  
Rolada drobiowa opiekana faszerowana mozzarellą i ziołami  
Schab motyl  
Dorsz z pieca z sosem z białego wina  
Ziemniaki w łupinach z solą himalajską i rozmarynem  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Kluski śląskie  
Strączki Fasolki i súpki marchwi z masłem  
Liście szpinaku na śmietance z pomidorkami cherry  
Świeże warzywa ogrodowe - Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

### **Dania Ciepłe w trakcie imprezy**

Kąski kurczaka z curry na ryżu z grillowanymi warzywami  
Zupa Gulaszowa aromatyzowana czerwonym winem  
Barszcz i pasztecik

### **Bufet zimny**

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka  
Połędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu  
Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem  
Paszтет kremowy wiejski  
Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki  
Wołowina na różowo  
Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką  
Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami  
Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC  
Sałatka grecka  
Sałatka z buraka z wiśnią i fetą  
Kąski drożdżowe z cebulą i makiem  
Pieczywo

### **Bufet herbaciano – kawowy b/o**

### **Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę**

### **Napoje chodzące niealkoholowe (woda / sok 100% pomarańcza i jabłko)**

### **Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o**

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem ( jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

## **Menu Premium wersja druga sezon 2021 /2022**

### **Obiad serwowany na półmiskach**

Rosół drobiowy z mini kotlecikami drobiowymi i makaronem ryżowym zielona pietruszką  
Devolay klasyczny  
Grillowany filet z kurczaka z masłem delikatnie czosnkowym  
Bitki wołowe w ciemnym sosie  
Ziemniaki w łupinach z solą himalajską i rozmarynem  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Kluski śląskie  
Buraczki na ciepło  
Colesław  
Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

### **Dania Ciepłe w trakcie imprezy**

Żeberka na kapuście z purée ziemniaków i pieczonej cebuli  
Strogonoff drobiowy z pomidorami ogrodowymi i pieczarkami  
Barszcz i pasztecik

### **Bufet zimny**

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka  
Połędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu  
Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem  
Paszтет kremowy wiejski  
Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki  
Wołowina na różowo  
Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką  
Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami  
Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC  
Sałatka grecka  
Sałatka z buraka z wiśnią i fety  
Kąski drożdżowe z cebulą i makiem  
Pieczywo

### **Bufet herbaciano – kawowy b/o**

### **Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę**

### **Napoje chodzące niealkoholowe (woda / sok 100% pomarańcza i jabłko)**

### **Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o**

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem ( jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

## **Menu Premium wersja trzecia sezon 2021 /2022**

### **Obiad serwowany na półmiskach**

Krem z pomidora i pieczonej papryki z pikantnym groszkiem ptysiowym  
Filet z pieczonego indyka na potrawce pieczarek w śmietanie  
Zraz wołowy  
Grillowana Karkówka  
Plastry ziemniaka z pieprzem ziołowym  
Kopytka kremowe  
Purre z ziemniaka z cebulką  
Potrawka z pieczarek w śmietanie  
Mizeria  
Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

### **Dania Ciepłe w trakcie imprezy**

Pieczone pąki z kurczaka ryż maślany rozszony pesto z rukoli i cytrusów  
Zupa meksykańska  
Barszcz i pasztecik

### **Bufet zimny**

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka  
Połędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu  
Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem  
Paszтет kremowy wiejski  
Śledź firmowy z przepisu Teściowej z Ustki  
Wołowina na różowo  
Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką  
Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami  
Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC  
Sałatka grecka  
Sałatka z buraka z wiśnią i fety  
Kąski drożdżowe z cebulą i makiem  
Pieczywo

### **Bufet herbaciano – kawowy b/o**

### **Bufet słodki 100 g / ciasta na osobę**

### **Napoje chodzące niealkoholowe (woda / sok 100% pomarańcza i jabłko)**

### **Napoje gazowane b/o serwowane w dzbankach b/o**

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem ( jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.