

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
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 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
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 pałki z kurczaka ryż maślany roszone pesto z rukoli i cytrusów
Barszcz i pasztecik

Bufet zimny

Carpaccio ze schabu z sosem z tuńczyka
Połędwiczkę wieprzową 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.