

Kate & Leopold

Zupa: (jedna do wyboru)

- Żurek na domowym zakwasie
- Aksamitny krem z białych warzyw
- Aksamitny krem z zielonego groszku z miętową nutą
- Tradycyjny rosół po królewsku z domowym makaronem i kuleczkami drobiowymi
- Krem z pieczonego buraka

Danie główne (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa podawana na pięć sposobów (marynowana w melasie i pigwie, z pieczonym jabłkiem/ marynowana w zalewie z Porto, z żurawiną i orzechami, / w sosie grzybowym / polędwiczka miodowo – migdałowa, / polędwiczka z gruszkami)
- Roladki schabowe napełniane szpinakiem w sosie serowym z ryżem szafranowym i sałatą
- Karkówka podawana na trzy sposobów (w sosie tymiankowo – cytrynowym,/ w sosie grzybowym, w warkoczu z warzywami) z kiszoną kapustką
- Medaliony z kurczęcia z anansem, ryżem kolorowym i sałatka z bananem
- Rolada drobiowa zawijana ze szpinakiem, serem dojrzewającymi suszonymi pomidorami , podawana z ziemniaczkami
- Szyńka wieprzowa zanurzona w sosie chrzanowym , kaszotto i mix surówek
- Sola w zielonej panierce z warzywnym kuskusem i glazurowanymi buraczkami

Przekąski (siedem do wyboru)

- Pasztet z sosem żurawinowym
- Kruche babeczki z sałatką z szynką i selerem naciowym
- Półmisek wędlin pieczonych i wędzonych
- Półmisek zwijek (szynka parmeńska z rulołą i suszonym pomidorem, cukinia z fetą, szynka z musem chrzanowym)
- Tatar

- Rolada z kurczaka
- Galantyna z kaczki
- Ryba faszerowana
- Śledzik na trzy sposoby (w śmietanie z jabłkiem, w ziołach i po żydowsku)
- Ryba po grecku
- Pasztet warzywny
- Jajka faszerowane
- Patera serów w kompozycji z orzechami i winogronami
- Rukola z nerkowcem, gruszką i sosem lazurkowym
- Sałatka curry z kurczakiem i kielkami słonecznika
- Sałatka z łososiem i grejpfrutem
- Sałatka liście szpinaku z wędzonym boczkiem i suszonymi pomidorami
- Klasyczna grecka
- Caprese – mozzarella z pomidorami i oliwą z oliwek

Napoje:

- Soki 100 % - bez limitu
- Woda niegazowana – bez limitu

Bufet słodki :

Trzy rodzaje ciasta, owoce i napoje gorące typu kawa i herbata

Cena: 95 zł /os.

Kalkulacja przygotowana w oparciu o grupę minimum 25 osób dorosłych, poniżej tej grupy cena 105 zł za osobę dorosłą.

Dodatkowe danie gorące dopłata 20 zł od osoby dorosłej.