

Kate & Leopold

Zupa: (jedna do wyboru)

- o Żurek na domowym zakwasie
- o Aksamitny krem z białych warzyw
- o Krem z brokuła z płatkami migdałów
- o Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami pelati
- o Tradycyjny rosół po królewsku z domowym makaronem i kuleczkami drobiowymi
- o Krem z pieczonego buraka
- o Francuska cebulowa z grzankami i mozzarellą

Danie główne (jedno do wyboru)

- o 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, / w sosie śmietanowo-kurkowym)
- o Zrazy wieprzowe w szynce parmeńskiej
- o Policzki wieprzowe w sosie własnym
- o Tradycyjny schabowy na zasmażanej kapuście
- o Karkówka pieczona (w sosie tymiankowo – cytrynowym, / w sosie grzybowym)
- o Rolada drobiowa zawijana ze szpinakiem, serem dojrzewającymi suszonymi pomidorami ,
- o Szyńka wieprzowa zanurzona w sosie chrzanowym
- o Sola w sosie na białym winie
- o Udko z kaczki konfit (dopłata 7 zł za porcję)
- o Piers z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli (dopłata 7 zł za porcję)

Dodatki:

Ziemniaki puree, ziemniaki opiekane,
ziemniaki z wody, ryż z warzywami, ryż
jaśminowy, kaszotto, kasza bulgur,

Surówki :

Mix sałat z sosem winegret, colesław,
warzywa na parze, marchew z porem i
jabłkiem, buraczki,

Zestaw dziecięcy: Rosół z domowym makaronem i pieś z kurczaka ala kotlet schabowy(nuggets) z frytkami i mizerią



Kate & Leopold

Przystawki (siedem do wyboru)

Wieprzowina i wołowina:

- Pasztet z sosem chrzanowo-żurawinowym
- Półmisek wędlin pieczonych i wędzonych
- Zwijki z szynki parmeńskiej z ruccolą i suszonym pomidorem
- Zwijki z szynki z musem chrzanowym
- Tatar wołowy (+3 zł od osoby)
- Carpaccio wołowe (+3 zł od osoby)

Drób:

- Galantyna z kaczki z morelą
- Rolada z kurczaka
- Mini szaszłyki z kurczaka z sosem imbirowym
- Mini szaszłyki z wątróbki drobiowej z gruszką
- Pasztet francuski z pistacjami

Ryby:

- Ryba faszerowana
- Tatar z łososia (+3 zł od osoby)
- Ryba po grecku

- Terina z łososia (+3 zł od osoby)
- Śledzik na trzy sposoby

Wege:

- Jajka faszerowane
- Zwijki z grillowanej cukinii
- Szaszłyki z panierowanych oliwek
- Pasztet warzywny
- Ogórkowe kubeczki z humusem
- Półmisek serów

Salatki:

- Klasyczna grecka
- Sałatka z kurczakiem i sosem curry
- Sałatka z łososiem i grejpfrutem
- Mozzarella z pomidorem i bazylią
- Sałatka liście szpinaku z wędzonym boczkiem
- Sałatka z brokuła
- Sałatka z ruccolą i marynowaną gruszką

Jeżeli masz swoją ulubioną przystawkę, a nie ma jej w menu powiedz.... zawsze zostawiamy miejsce na Wasze pomysły...

Napoje:

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

Bufet słodki :

Minimum trzy rodzaje ciasta, napoje gorące typu kawa i herbata

Dzieci poniżej 3 lat, korzystają z menu nieodpłatnie, a między 3-12 lat za 50 % wartości menu.

Cena: 95 zł /os.

Kalkulacja przygotowana w oparciu o grupę minimum 25 osób dorosłych, poniżej tej grupy cena 105 zł za osobę dorosłą. Czas trwania rezerwacji do 8h, powyżej dopłata za każdą rozpoczętą godzinę 100 zł.

Dodatkowe danie gorące dopłata 20 zł od osoby dorosłej.



Kate & Leopold