

Kate & Leopold

Zupa: (jedna do wyboru)

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

Danie główne (dwa do wyboru, drugie wydane na półmiskach wieloporcyjowo)

- 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)
- Zrazy wieprzowe w szynce parmeńskiej
- Policzki wieprzowe w demi glace
- Tradycyjny schabowy na pieczonej czerwonej kapuście
- Karkówka pieczona (w sosie tymiankowo – cytrynowym,/ w sosie grzybowym)
- Rolada drobiowa zawijana ze szpinakiem, serem dojrzewającymi suszonymi pomidorami ,
- Szyńka wieprzowa zanurzona w sosie chrzanowym
- Sola w sosie na białym winie
- Udko z kaczki konfit (dopłata 7 zł za porcję)
- 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 pierś z kurczaka ala kotlet schabowy(nuggets) z frytkami i mizerią



Kate & Leopold

Po północy:

- Barszczyk z pasztecikiem
- Strogonoff

Przystawki (dziesięć do wyboru)

Wieprzowina i wołowina:

- Paszтет 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)

Wege:

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

Drób:

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

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

Ryby:

- Ryba faszerowana
- Tatar z łososia (+3 zł od osoby)
- Ryba po grecku
- Terina z łososia (+3 zł od osoby)
- Śledzik na trzy sposoby

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



Kate & Leopold

Napoje:

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

Bufet słodki :

Minimum trzy rodzaje ciasta, owoce, napoje gorące typu kawa i herbata

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

Cena: 170 zł / os.

(w cenie zawarty chlebek, szampan na powitanie oraz winietki)

Dodatkowo za dopłatą polecamy:

Stół wiejski (dania kuchni regionalnej na gorąco tj. kartacze, babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, salceson, smalczyk, kaszanka, słoninka, ogórki kiszone, wędliny domowej roboty, palcówka) 1200 zł (80 osób)



Kate & Leopold