

Kate & Leopold

Zupa: (jedna do wyboru)

- o Zupa chrzanowa z prażonym boczkiem
- o Krem z zielonego groszku z miętą i grissini parmezanowe
- o Krem z białych warzyw z chipsem z boczku i czarną solą
- o Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- o Rosół z pieczonej kury z makaronem jajecznym
- o Krem z pieczonego buraka z imbirem
- o Francuska cebulowa z grzankami i mozzarellą
- o Solianka

Danie główne (jedno do wyboru)

- o Polędwiczka wieprzowa w sosie z palonego masła i puree z jabłek lub w sosie śmietanowo-kurkowym
- o Policzki wieprzowe w demi glace, słony karmel
- o Zrazy wieprzowe z wędzonym boczkiem
- o Tradycyjny schabowy z pesto z kapusty
- o Karkówka wolno pieczona w sosie miodowo-musztardowym
- o Wołowina po burgundzku
- o Piers z kurczaka z karmelizowanymi burakami
- o Świeża ryba w cieście piwnym (puree zielonego groszku i sos tatarski)
- o Pieczona ryba z sosem cytrynowym
- o Udko z kaczki confit i demi glace pomarańczowo-miodowy (dopłata 7 zł za porcję)
- o Rolada z kaczki z owocami i kaczymi sercami (dopłata 7 zł za porcję)
- o Policzki wołowe z sosem winno-czekoladowy (dopłata 7 zł za porcję)

Dodatki:

Ziemniaki puree , ziemniaki opiekane,
ziemniaki z wody, kuleczki ziemniaczane, ryż
z warzywami, ryż basmanti, kasza bulgur,
kopytka tymiankowe, puree pietruszkowo-
selerowe, ziemniak granit, babka ziemniaczana

Surówki :

Mix sałat z sosem winegret, colesław,
warzywa na parze, marchew z porem i
jabłkiem, buraczki, pieczone warzywa
korzenne, pieczony brokuł z kalafiolem,
zielona fasolka szparagowa z groszkiem i
pomidorem koktajlowy

Zestaw dziecięcy: Rosół z domowym makaronem i pierś z kurczaka ala kotlet schabowy(nuggets) lub mini burgery z frytkami i mizerią



Kate & Leopold

Przystawki (siedem 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)

Wege:

- Jajka faszerowane
- Zwijki z grillowanej cukinii i 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
- Tymbaliki drobiowe

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 z sosem czosnkowym
- Sałatka z ruccolą i marynowaną gruszką
- Sałatka z ruccolą, serem feta i żurawiną z sosem czosnkowym

Ryby:

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

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



Kate & Leopold

Kate & Leopold

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.

Dodatkowe danie gorące dopłata 20 zł od osoby dorosłej

lub

Dania kuchni regionalnej (kiszka, babka ziemniaczana, pierogi, kartacze) dopłata 15 zł od osoby dorosłej

Cena: 105 zł /os.

Grupa minimalna 20 osób dorosłych.

Czas trwania rezerwacji do 8h, powyżej dopłata za każdą rozpoczętą godzinę 200 zł.

Opłata za opakowania jednorazowe 1zł /szt .

Potwierdzenie ostatecznej liczby osób na 5 dni przed planowanym terminem imprezy.

