

# DANIA GORĄCE



## ZUPY

1. Rosół (z makaronem lub kołdunami)
2. Krem z białych warzyw
3. Krem z pomidorów i pieczonej papryki
4. Krem z pieczonego buraka
5. Krem z zielonych warzyw
6. Krem chrzanowy
7. Żurek
8. Cebulowa
9. Flaki wołowe
10. Barszcz czerwony (z krokietem lub pasztecikiem)

## DANIA GŁÓWNE

### DRÓB

1. Pierś z kurczaka panierowana w ziarnach lub płatkach kukurydzianych
2. Suropieki z ryżem
3. Pierś z kurczaka saute (sos do wyboru)
4. Pierś z kurczaka po Sułtańsku (panierowana, zapieczona z serem, ogórkiem konserwowym i papryką)
5. De Volaille (masło, ser, pieczarki)
6. Pierś z kurczaka z camembert owinięta wędzonym boczkiem)
7. Pierś z kurczaka z pesto rosso i mozzarellą
8. Involtini (szynka, suszone pomidory, szpinak, sos do wyboru)

# DANIA GŁÓWNE

## WIEPRZOWINA

1. Roladka ze schabu (ogórek, cebula, boczek, sos do wyboru)
2. Szaszłyki wieprzowe
3. Schabowy w panierce
4. Schabowy po zbójnicku ( papryka czerwona, ser wędzony)
5. Pieczeń ze schabu
6. Faworek ze schabu ( z boczkiem wędzonym, sos do wyboru)
7. Polędwiczki wieprzowe saute smażone z sosem do wyboru
8. Polędwiczki wieprzowe pieczone z sosem do wyboru
9. Stek ze schabu z duszoną cebulką
10. Karczek duszony z musztardą francuską i cebulką
11. Karkówka grillowana z duszoną kapustą  
Pieczeń z szynki sos do wyboru
12. Bogracz

## WOŁOWINA

1. Sztuka mięsa wołowego w sosie do wyboru
2. Strogonoff

## RYBY

1. Dorsz z sosem cytrynowym
2. Filet z pstrąga w migdałach
3. Filet z ryby

## SOSY

1. Sos pieczeniowy
2. Sos z zielonego pieprzu
3. Sos szpinakowy
4. Sos z musztardy francuskiej
5. Sos z suszonych pomidorów
6. Sos pomidorowo-bazyliowy
7. Sos z sera gongonzola
8. Sos chrzanowy
9. Sos z borowików
10. Sos kurkowy

## DODATKI

---



1. Ziemniaki gotowane z koperkiem
2. Puree ziemniaczane
3. Ziemniaki opiekane
4. Ziemniaki pieczone połówki
5. Frytki
6. Kluski śląskie
7. Kluski szpinakowe
8. Kopytka
9. Ryż z ziołami
10. Ryż szafranowy
11. Kaszotto z warzywami
12. Gnocchi

## MENU DZIECIĘCE

1. Nuggetsy
2. Szaszłyki drobiowe
3. Sznycel drobiowy
4. Kotleciki „szu-szu ”
5. Naleśniki na słodko
6. Gofry

## SURÓWKI

---



1. Surówka z marchewki, jabłka i pomarańczy
2. Z białej kapusty - z marchewką i koperkiem
3. Z kiszzonej kapust
4. Z czerwonej kapusty
5. Czerwona kapusta na ciepło z rodzynkami, miodem
6. Z kapusty pekińskiej
7. Z selera z brzoskwiniami
8. Z selera z orzechem włoskim
9. Kapusta zasmażana
10. Buraczki zasmażane
11. Buraczki na zimno z chrzanem
12. Warzywa sezonowe blanszowane
13. Mix sałat z sosem winegret
14. Pieczone jabłko z serem pleśniowym i porzeczkami

# PRZYSTAWKI



1. Tymbaliki drobiowe - galaretki
2. Tymbaliki wieprzowe - galaretki
3. Zestaw mięs pieczonych (schab pieczony, polędwiczka wieprzowa pieczona, karczek pieczony, boczek pieczony, pasztet domowy)
4. Babeczki nadziewane z tuńczykiem i granatem
5. Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
7. Paluszki krabowe panierowane w cieście kokosowym z sosem pomidorowo-czosnkowym
8. Jajka przepiórcze panierowane w mięsie drobiowym
9. Koreczki z boczku z suszoną śliwką/ koreczki z boczku i z filetem z kurczaka
10. Śledzie w oleju z cebulą
11. Śledzie salsa pomidorowa
12. Śledzie w śmietanie
13. Śledzie z pomidorami i rodzynkami
14. Śledzie po mieszczańsku
15. Kawałki piersi kurczaka w cieście kokosowym
16. Kuleczki mięsne w sezamie, słoneczniku, kokosie
17. Jajka faszerowane mix (pieczarka, zioła, twarożek z łososiem)
18. Ryba po grecku
19. Pieczarki faszerowane
20. Tortilla z paprykowym nadzieniem
21. Mix rolad (szpinakowa, buraczana, marchewkowa)
22. Rolada serowa
23. Pieczone plasterki kaczki na jabłuszku w kokosie/ sezamie
24. Ślimaczki drożdżowe (boczek, papryka, oliwki, ser żółty, pomidor)
25. Rolada drobiowa z salami i marchewką
26. Kulki serowe z dipem
27. Szaszłyki z szynką i melonem
28. Pomidory z mozzarellą
29. Koszyczki z ciasta filo z wytrawnym farszem
30. Pikle (ogórek, papryka, pieczarki)
31. Arancini (kuleczki z ryżu z warzywami)

## DODATKOWO PŁATNE



1. Tatar wołowy
2. Tatar z łososia
3. Filet z łososia
4. Deska serów
5. Języczki ze schabu z kremem serowym
6. Roladki z wędzonego łososia z musem serowym
7. Pasztet z ryb w trzech kolorach
8. Schab po warszawsku
9. Kacze udo (w wytwornym sosie porzeczkowym)
10. Policzki wołowe w sosie własny

## SALATKI



1. Sałatka jarzynowa
2. Sałatka grecka
3. Sałatka gyros
4. Sałatka cezarska - pierś z kurczaka, sałata lodowa, pomidory koktajlowe, grzanki, ocet balsamiczny
5. Sałatka szefa - rukola, kus-kus, pesto z bazylii, pomidorki koktajlowe, pomidory suszone
6. Sałatka makaronowa - makaron świderki kolorowy, smażona pierś z kurczaka, ogórek konserwowy, majonez, ser żółty, koperek, ketchup
7. Sałatka tajska - mięso drobiow w curry, makaron ryżowy, ogórek zielony, koperek, czosnek, cebulka marynowana, majonez, ketchup.
8. Sałatka krabowa- makaron ryżowy, paluszki krabowe, kukurydza, koperek, majonez, ketchup
9. Sałatka z pieczoną kaczką mini mozzarellą z sosem żurawinowym
10. Sałatka z brokułem – filet gotowany, brokuł, płatki migdałowe, sos jogurtowy
11. Sałatka warstwowa z pieczonym burakiem - burak, jajka gotowane, majonez, śledź, ser żółty
12. Sałatka z ryżem i porem

# DANIA WEGETARIAŃSKIE



1. Naleśniki z pieczarkami, porem i żółtym serem
2. Naleśniki z farszem szpinakowym
3. Smażony, panierowany żółty ser
4. Makaron z ziołami, żółtym serem, pieczarkami, zieloną pietruszką w sosie śmietanowym
5. Zupa minestrone warzywa królewskie, ryż, kukurydza, zioła prowansalskie
6. Tortellini z brokułami i sosem serowym
7. Pierogi ze szpinakiem i serem feta
8. Pierogi z kapustą i pieczarkami
9. Pieczone ziemniaki z farszem
10. Sola w cieście z warzywami królewskimi
11. Kaszotto z grzybami i warzywami

## DESKA SERÓW

DODATKOWO PŁATNE



1. Sery wędzone -2 rodzaje
2. Ser kozi
3. Sery dojrzewające twarde – 3 rodzaje
4. Sery dojrzewające miękkie- 2 rodzaje
5. Orzechy włoskie
6. Żurawina
7. Miód
8. Winogrona

# CIEPŁE DANIA

W PODGRZEWACZACH NA SZWEDZKIM STOLE



1. Pierogi mięso/kapusta, pieczarki/kapusta, szpinak/feta	3 zł/szt.
2. Opiekane pierogi z sosem śliwkowym	3 zł/szt.
3. Gołąbki	10 zł/szt.
4. Żeberka	12 zł/szt.
5. Naleśniki z pieczarkami i porem	7 zł/szt.
6. Szaszłyki	12 zł/szt.
7. Kartacze	12 zł/szt.
8. Bigos	11 zł/porcja
9. Makaron azjatycki z krewetkami	12 zł/ porcja
10. Warzywa grillowane	10 zł/ porcja

## WIEJSKI STÓŁ



Do 120 osób .....	1800 zł
130 - 140 osób .....	1850 zł
140 - 150 osób .....	1900 zł
Powyżej 150 osób .....	2000 zł

NA WIEJSKIM STOLE ZNAJDUJĄ SIĘ  
SWOJSKIE WYROBY:

- \*wszelkiego rodzaju kiełbasy
- \*noga „szynka”
- \*balerony
- \*schab
- \*połędwica
- \*kaszanka
- \*salceson
- \*pasztet
- \*smalczyk
- \*ogóreczki marynowane
- \*grzybki marynowane
- \*chrzan, musztarda
- \*chlebek wiejski

# STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI



Do 120 osób .....	2000 zł
120 - 150 osób .....	2000 zł
Powyżej 150 osób .....	2200 zł

NA STOLE ŚRÓDZIEMNOMORSKIM ZNAJDUJĄ SIĘ WYŚMIENITE  
WŁOSKIE I ŚRÓDZIEMNOMORSKIE PRYZYSTAWKI:

- \*ryby wędzone
- \*krewetki
- \*salami
- \*prosciutto (szynka parmeńska)
- \*sery pleśniowe
- \*sery lazurkowe
- \*szaszłyki z kulek mozzarella z pomidorkiem koktajlowym,  
czarną oliwką i bazylią
- \*antipasti - mini papryczki nadziewane pastą serową z ziołami
- \*melon w szynce
- \*szparagi
- \*kapary
- \*suszone pomidory
- \*oliwki czarne i zielone
- \*paluchy grissini z dipami
- \*focaccia z rozmarynem
- \*bagietka czosnkowa
- \*całość przystrojona rukolą, rozszponką, owocami

## SŁODKI STÓŁ



1. Beza śmietanowa
2. Deser galaretka owocowa
3. Mus czekoladowy
4. Deser Panna Cotta
5. Ptasie mleczko
6. Ciastka Raffaello
7. Rurka śmietanowa
8. Rurka czekoladowa
9. Mufinki z Creme Brulee
10. Mini babeczki z owocami
11. Mini babeczki z toffi
12. Ciasteczka czekoladowe
13. Pianki
14. Mini babeczki
15. Muffinki czekoladowe i śmietanowe



# CIASTA



1. Strucla makowa
2. Strucla serowa
3. Babka piaskowa pudrowa
4. Keks
5. Sernik wiedeński
6. Sernik krakowski
7. Sernik Oreo
8. Szarlotka
9. Stefanka
10. Ciasto Madagaskar
11. Ciasto z wiśnią
12. Rolada śmietanowa
13. Rolada czekoladowa
14. Rolada jabłkowa
15. Piernik sułtański
16. Piernik z jabłkami
17. Agatka
18. Orzechowa pokusa
19. Ciasto jogurtowe
20. Ciasto z owocem sezonowym
21. Ciastko śmietanowo-kokosowe
22. Ciastko z jabłkiem
23. Mini rogaliki
24. Mini ptysie
25. Ślimaczki z ciasta francuskiego
26. Ciasteczka francuskie z oczkiem

\*NA PRZYJĘCIA WESELNE - DO WYBORU 6-7 RODZAJÓW

\*NA POZOSTAŁE PRZYJĘCIA DOBIERAMY DLA PAŃSTWA  
KILKA RODZAJÓW

# DRINKI ALKOHOLOWE



1. **MOJITO**  
rum , mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana/sprite
2. **TEQUILA SUNRISE**  
tequila, sok pomarańczowy, grenadyna
3. **SEX ON THE BEACH**  
wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy
4. **CUBA LIBRE**  
biały rum, cola, limonka
5. **PINA COLADA** biały rum, mleczko skondensowane,  
syrop kokosowy, sok ananasowy
6. **CAIPIROSKA**  
wódka, limonka, cukier trzcinowy
7. **LONG ISLAND ICE TEA**  
wódka, tequila, biały rum, gin, Triple Sec, sok z cytryny, cola
8. **MAGRARITA**  
tequila, Cointreau, sok z cytryny
9. **WHITE RUSSIAN**  
wódka, likier kawowy, mleczko skondensowane
10. **BLACK RUSSIAN**  
wódka, likier kawowy
11. **COSMOPOLITAN**  
wódka cytrynowa, Cointreau, sok z cytryny, sok żurawinowy
12. **DAIQUIRY**  
biały rum, sok z limonki, syrop cukrowy
13. **KRWAWA MARRY**  
wódka, sok pomidorowy, sok z cytryny, tabasco, sól, pieprz
14. **MANHATTAN**  
whisky, czerwony wermouth, dash angostura bitter
15. **MARTINI DRY**  
gin, wytrawny wermouth
16. **MARTINI SWEET**  
gin ,czerwony wermouth
17. **MARTINI VODKA (VODKATINI)**  
wódka, wytrawny wermouth

# SHOTY



1. WŚCIEKŁY PIES  
wódka, sok limonkowy, tabasco
2. KAMIKAZE  
wódka, likier Blue Curacao, sok z limonki/
3. TĘCZA  
wódka, likier Blue Curacao, syrop malinowy
4. BIZONEK  
żubrówka, sok wiśniowy
5. B52  
likier kawowy, Irish Cream, Cointreau

# DRINKI BEZALKOHOLOWE



1. SMERFUŚ  
syrop Blue Curacao, sok z cytryny, sprite
2. DINO syrop Blue Curacao, sok pomarańczowy,  
sok ananasowy, sok z cytryny
3. WISIENKA  
grenadyna, sok pomarańczowy, sok ananasowy, sok z cytryny
4. DIABEŁEK  
grenadyna, sok z cytryny, sprite
5. SMAK TROPIKU syrop Blue Curacao, syrop brzoskwiniowy,  
kokosowy, sok ananasowy, sok z cytryny
6. KROKODYLEK  
grenadyna, syrop kokosowy, sok pomarańczowy
7. BRZOSKWINIA  
syrop kokosowy, sok z cytryny, sok bananowy

# DRINKI ALKOHOLOWE



18. BLUE LAGOON wódka, likier Blue Curacao, syrop Blue Curacao, sok z cytryny, sprite
19. JOHN COLLINS gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana
20. ENERGETYCZNA SZARLOTKA żubrówka, sok jabłkowy, napój energetyczny, jabłko
21. MALIBU CLASSIC malibu, mleczko skondensowane
22. BLUE HAWAIAN wódka, likier Blue Curacao, syrop kokosowy, sok ananasowy
23. SCREWDRIVER wódka, sok pomarańczowy, grenadyna
24. ZIELONA ŻABKA wódka, likier Blue Curacao, syrop Blue Curacao, sok pomarańczowy
25. ŻUITO żubrówka, liście mięty, limonka, cukier trzcinowy, sprite
26. CARACAS wódka, sok jabłkowy, likier Blue Curacao, Triple Sec, syrop zielony banan
27. EUPHORIA wódka, syrop kokosowy, syrop brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, bananowy i ananasowy
28. MALIBU CRANBERRY wódka, malibu, sok żurawinowy, limonka
29. ORGAZM Irish Cream, likier kawowy, śmietanka 12-18%
30. WHISKY & COLA whisky, cola z cytryną

OFERUJEMY WYNAJĘCIE SALI BAROWEJ Z BARMANEM  
SERWUJĄCYM GOŚCIOM DRINKI W CENIE 600 zł  
(+ koszt alkoholi i składników do wybranych przez Państwa drinków)