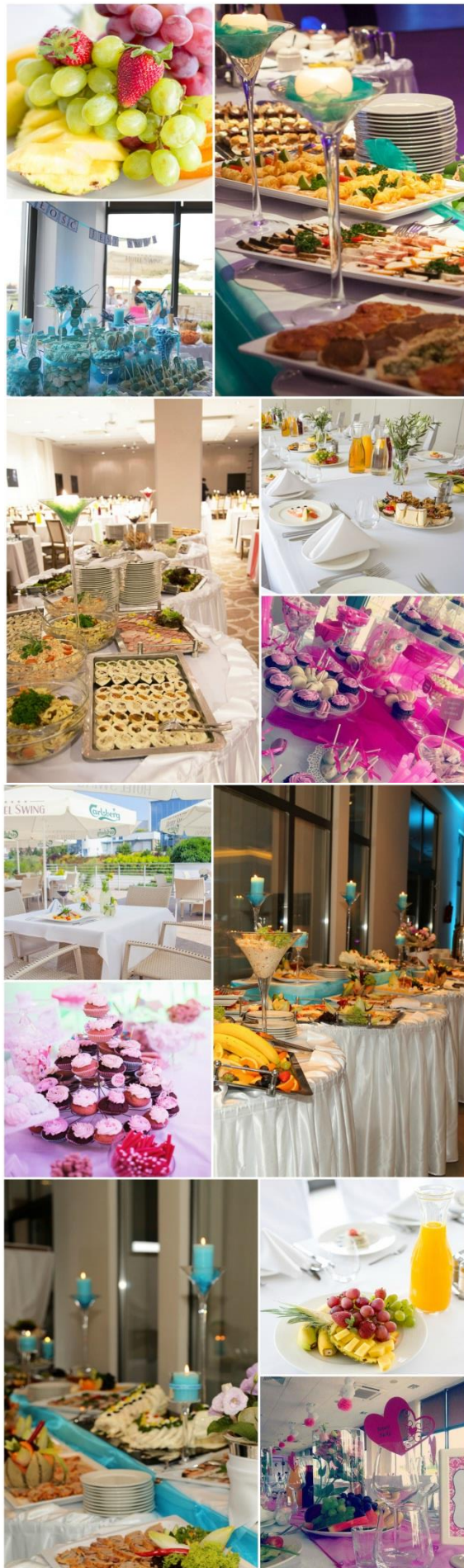


NIEZAPOMNIANE BALE

-

IMPREZA KTÓRĄ ZAPAMIĘTACIE NA LATA



MENU W CENIE 125 PLN

Uroczysta kolacja serwowana

Zupa

Krem dyniowy z emulsją oraz grzankami
lub

Krem kukurydziany z grzankami bekonowymi
i marynowanym imbirem

Danie główne

Stek wieprzowy z zapiekany porcem
i pomidorami suszonymi z rumianymi
ziemniaczkami
lub

Pieczeń z indyka z musem szpinakowo
pieczarkowym z kluseczkami ziołowymi
i surówką z czerwonej kapusty

Deser

Brownie czekoladowe z sosem waniliowym
lub

Uroczysty tort robiony na zamówienie

Napoje

(w wersji nielimitowanej)

Kawa, herbata, napoje niegazowane w
trzech owocowych smakach, woda
niegazowana z cytryną

Bufet specjalów na zimno

(w wersji nielimitowanej)

Skrzydółka w sosie barbecue

Grzanki ziołowe z trzema rodzajami past
włoskich

Kompozycja domowych rolad

Pólmisek regionalnych wędlin

Salatka ryżowa z pieczonym ananase

Pasztet Szefa Kuchni z żurawiną

Salatka z pieczonych buraczków

Salatka z marynowanego selera i kukurydzy

Zestaw trzech dipów do wyboru

Danie gorące w trakcie przyjęcia

(w wersji uzupełnianej)

Biały strogonoff z kurczakiem i warzywami
lub

Zapiekana wieprzowina w zielonym curry
z warzywami

Słodkości

(w wersji nielimitowanej)

Krakowski sernik z czekoladą

Tarta jabłkowa

Dwukolorowa zebra z wiśniami
i czekoladą

Ciasto czekoladowe z orzechami

MENU W CENIE 120 PLN

Uroczysta kolacja serwowana

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów i grillowanej papryki z grzankami ziołowymi
lub

Krem kukurydziany z grzankami bekonowymi i marynowanym imbirem

Danie główne

Stek wieprzowy po cygańsku z grillowaną kompozycją warzyw z opiekanymi ziemniakami
lub

Rolowany filec drobiowy podany w sosie serowym ze złocistymi ziemniaczkami oraz duetem fasoli szparagowej

Deser

Pudding czekoladowy z sosem
lub

Tort robiony na zamówienie

Napoje

(w wersji nielimitowanej)

Kawa, herbata, napoje niegazowane w trzech owocowych smakach, woda niegazowana z cytryną

Bufet specjalów na zimno

(w wersji nielimitowanej)

Grzanki ziołowe z trzema rodzajami past włoskich

Kompozycja domowych rolad

Pólmisek regionalnych wędlin

Sałatka ryżowa z pieczonym ananase

Pasztet Szefa Kuchni z żurawiną

Sałatka z pieczonych buraczków

Sałatka polska

Zestaw trzech dipów do wyboru

Pieczyno oraz masło

Danie gorące w trakcie przyjęcia

(w wersji uzupełnianej)

Kurczak po tajsku w sosie śmietanowym i trawą cytrynową
lub

Tagiatelle w sosie śmietanowo szpinakowym

Słodkości

(w wersji nielimitowanej)

Sernik z kandyzowaną skórą pomarańczy

Zebra z wiśniami

Dwukolorowa zebra z wiśniami i czekoladą

Ciasto czekoladowe z orzechami

MENU W CENIE 110 PLN

Uroczysta kolacja serwowana

Zupa

Krem z białego selera i pora z opiekanymi ziemniakami i emulsją pietruszkową

Danie główne

Stek wieprzowy marynowany w rozmarynie w sosie z palonego pieprzu z ziemniakami w mundurkach i fasolką kolorową

Deser

Pudding truskawkowy w sosie owocowym

Napoje

(w wersji nielimitowanej)

Kawa, herbata, napoje niegazowane w trzech owocowych smakach, woda niegazowana z cytryną

Bufet specjalów na zimno

(w wersji nielimitowanej)

Galaretki warzywno- drobiowe

Kompozycja domowych rolad i wędlin

Pieczony schab ze śliwką

Sałatka orientalna z marynowanym kurczakiem

Paszтет Szefa Kuchni z żurawiną

Sałatka wiedeńska chipsem bekonowym

Pikle marynowane

Zestaw trzech dipów do wyboru

Pieczyno oraz masło

Danie gorące w trakcie przyjęcia

(w wersji uzupełnianej)

Linguini neapolitana z parmezanem lub

Kompozycja rumianych pierogów z barszczem staropolskim

Słodkości

(w wersji nielimitowanej)

Krakowski sernik z kandyzowaną pomarańczą

Czekoladowy sacher

Czekoladowe ciasto maślane

Szarlotka