

OBIAD

MENU 1 – 70 zł/os.

Rosół z kurczaka, domowy makaron

Rolada śląska

Kluski

Czerwona kapusta z rodzynkami i jabłkiem

Szarlotka z włoską bezą i sosem angielskim

Kawa, herbata, woda bez ograniczeń

MENU 3 – 130 zł/os.

Bulion z kaczki, warzywa, pierożki z kaszą

Pate z królika, chałka, chutney z gruszeki

Pieczony dorsz w cieście

Filo z grzybami

Puree ze szpinaku

Policzko wołowe

Puree z selera

Fondant ziemniaczany

Remulada

Tarta jabłkowa, lody z calvadosem, sos karmelowy

Kawa, herbata, woda bez ograniczeń

MENU 2 – 100 zł/os.

Barszcz na wędzonych warzywach, pierożki*

Krem z kalafiora z parmezanem i oliwą ziołową*

Danie główne 1,5 porcji, serwowane wieloporcyjowo:

Policzko wołowe w czerwonym winie z warzywami korzennymi*

Konfitowane udko kaczki z miodem gryczanym*

Dodatki:

Glazurowane buraki

Kluski

Kasza gryczana z boczkiem

Puree ziemniaczane z kiszoną kapustą

Szarlotka z włoską bezą i sosem angielskim*

Brownie czekoladowe ze słonym karmelem*

Lody waniliowe*

Kawa, herbata, woda bez ograniczeń

*do wyboru

MENU 4 – 160 zł/os.

Krem z grzybów leśnych z estragonem i parmezanem

Pate z gęsi, marynowane buraki kolorowe, chałka, rabarbar

Tatar z podwędzanego pstrąga, domowe pikle, majonez cytrusowy

Poledwica wołowa*

Schab z jelenia*

Puree ziemniaczane z truflą

Warzywa sezonowe

Sos z Porto

Biszkopt jałowcowy, lody z palonego masła, migdały

Kawa, herbata, woda bez ograniczeń

*do wyboru

Komentowane menu degustacyjne składające się 8 dań,
indywidualnie ustalanych z szefem kuchni - 220 zł/os.

ZIMNA PŁYTA

MENU 1 – 35 zł/os.

Pieczyno – różne rodzaje, masło

Deska serów europejskich

Mięsa pieczone

Śledzie w śmietanie z jabłkiem

Salatka z marynowanym łososiem w burakach oraz vinegrettem chrzanowym

Salatka z pieczonych pomidorów z migdałowym pesto

MENU 3 – 85 zł/os.

zawiera pozycje MENU 1 i 2 oraz:

Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami

Pate z dziczyzny, żurawina i jałowiec

Ryba po grecku

Śledź w przyprawach korzennych z whisky

MENU 2 – 59 zł/os.

zawiera pozycje MENU 1 oraz:

Galaretką z golonki z warzywami

Bon bon z kaszanki na puree jabłkowym

Hummus z ciecierzycy, pikle, podplomyk

Salatka z buraków, mus z koziego sera, orzech włoski, cykorja

MENU 4 – 110 zł/os.

Pieczyno – różne rodzaje, masło

Polskie sery zagrodowe, suszone owoce, konfitura

Wedliny podwędzane dymem bukowym

Mięsa pieczone

Tatar z jelenia

Pate z dziczyzny, żurawina i jałowiec

Ryba po grecku

3 rodzaje śledzi

Salatka w z buraków, koziego sera oraz orzechów włoskich

Gravadlax z pstrąga, chrzanowe crème fraiche

Bon bon z kaszanki na puree jabłkowym

Vitello Tonnato

Hummus z ciecierzycy

Antipasti

KOLACJA

Klasyczny żurek z białą kielbasą - 18 zł/os.

Barszcz, pasztecik z mięsem lub kapustą z grzybami - 19 zł/os.

Płatki z kurczaka w sosie grzybowym z cogniakiem - 25 zł/os.

Medaliony z połówki wieprzowej ze śliwką, rozmarynem i warzywami - 30 zł/os.

Policzka wieprzowa w cydrze, warzywa - 35 zł/os.

Risotto sezonowe - 30 zł/os.

Bogracz z kluseczkami - 30 zł/os.

Stek z sezonowanego antrykotu, frytki, portobello, sos pieprzowy - 72 zł/os.

Halibut, pieczakotto, koper włoski - 54 zł/os.

Strogonoff wołowy, ryż szafranowy - 34 zł/os.

DODATKOWE OPCJE

Sushi (12 kawałków) - 45 zł/os.

Bufet wiejski - 30 zł/os.

Bufet owoców morza - 50 zł/os.

Bufet deserowy - 35 zł/os.

Grill sezonowy - 40 zł/os.

Fontanna czekoladowa - 1200 zł

NAPOJE

Pakiet napojów bez ograniczeń - 25 zł/os.
(pepsi, 7up, mirinda, soki owocowe)

Open bar - 80 zł/os.
(piwo, wódka, wino)

Wynajęcie barmana - 1200 zł

Pokój + butelka szampana dla nowożeńców GRATIS!
Dzieci do lat 3 - bezpłatnie, od 4 do 14 lat - 50% ceny