

Oferta Biesiadna

Biesiada Nowoczesna

- ❖ 2 rodzaje zupy podane w wazach na stół
- ❖ Danie ciepłe na półmiskach (2 rodzaje mięsa, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne/1os.)
- ❖ 3 mięsa lub ryba w bufecie + 6 ciepłych dodatków skrobiowych i warzywnych w bufecie
- ❖ 1 zupa w bufecie
- ❖ 12 przystawek w bufecie
- ❖ Ciasta i owoce w bufecie
- ❖ Menu dla dzieci

- ❖ Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki bez limitu; napoje gazowane 0,85l/1os.)
- ❖ Nie ma opłaty korkowej za wprowadzenie swojego alkoholu

320 zł / 1 os. dorosła

Dziecko w wieku 4-12 lat - rabat 50%

Dziecko do 4 roku życia - rabat 100%

Czas trwania przyjęcia 10 godzin

+ **Opłata serwisowa w wysokości 10 % wartości zamówienia** (wynajęcie przestrzeni, ubranie stołu, kwiaty sezonowe i świece, muzyka w tle, przechowanie i serwowanie tortu)

Biesiadny Mix

- ❖ 2 rodzaje zupy podane w wazach na stół
- ❖ Danie ciepłe na półmiskach (2 rodzaje mięsa, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne/1os.)
- ❖ 3 mięsa lub ryba w bufecie + 6 ciepłych dodatków skrobiowych i warzywnych w bufecie
- ❖ 1 zupa w bufecie
- ❖ 10 przystawek na stołach - wstawienie jednorazowe
- ❖ Ciasta i owoce w bufecie
- ❖ Menu dla dzieci

- ❖ Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki bez limitu; napoje gazowane 0,85l/1os.)
- ❖ Nie ma opłaty korkowej za wprowadzenie swojego alkoholu

340 zł / 1 os. dorosła

Dziecko w wieku 4-12 lat - rabat 50%

Dziecko do 4 roku życia - rabat 100%

Czas trwania przyjęcia 10 godzin

+ **Opłata serwisowa w wysokości 10 % wartości zamówienia** (wynajęcie przestrzeni, ubranie stołu, kwiaty sezonowe i świece, muzyka w tle, przechowanie i serwowanie tortu)

Biesiada Tradycyjna

- ❖ 2 rodzaje zupy podane w wazach na stół
- ❖ Drugie danie ciepłe na półmiskach (2 rodzaje mięsa, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne/1os.)
- ❖ Trzecie danie ciepłe na półmiskach (1 rodzaj mięsa, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne/1os.)
- ❖ Czwarte danie ciepłe (1 danie jednogarnkowe podane w wazach na stole lub w bufecie - do wyboru)
- ❖ Piąte danie ciepłe (1 zupa podana w wazach na stole lub w bufecie - do wyboru)
- ❖ 10 przystawek na stołach - wstawienie jednorazowe

- ❖ Ciasta i owoce w bufecie
- ❖ Menu dla dzieci
- ❖ Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki bez limitu; napoje gazowane 0,85l/1os.)
- ❖ Nie ma opłaty korkowej za wprowadzenie swojego alkoholu

380 zł / 1 os. dorosła

Dziecko w wieku 4-12 lat - rabat 50%

Dziecko do 4 roku życia - rabat 100%

Czas trwania przyjęcia 10 godzin

+ **Opłata serwisowa w wysokości 10 % wartości zamówienia** (wynajęcie przestrzeni, ubranie stołu, kwiaty sezonowe i świece, muzyka w tle, przechowanie i serwowanie tortu)

Menu

ZUPY

w wazach lub w bufecie

Klasyczny rosół z domowym makaronem

Flaki z płatkami majeranku

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym (v)

Krem borowikowy z grzankami i oliwą truflową (v)

Krem z białych warzyw z mlekiem kokosowym (v)

MIĘSA I RYBA

na półmiskach lub w bufecie

Pieczony kurczak po polsku (z wątróbką, natką pietruszki, rodzynkami w sosie morelowym)

Rolada z polędwiczki wieprzowej ze śliwkami w sosie jałowcowym

Płatki indyka w kremowym sosie z kurkami

Zrazy z siekanej wołowiny z sosem rozmarynowym

Policzki wieprzowe z sosem z czerwonego wina

Domowe wieprzowe kotlety mielone

Bitki wieprzowe z sosem własnym

Pieczona szynka z sosem z podgrzybków

Pieczony filet z dorsza z sosem porowo - śmietanowym

DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE

na półmiskach lub w bufecie

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kopytka z masłem

Pęczak z grzybami

Puree ziemniaczane



Ryż kolorowy

Kasza gryczana

Buraczki na ciepło

Gotowane na parze warzywa z masłem cytrynowym

Pieczone warzywa korzenne w miodzie i ziołach

PRZYSTAWKI

na stolach lub w bufecie

Sałatka Nicejska (tuńczyk, jajko, oliwki, zielona fasola, pomidor, ogórek, papryka, cebula, sałata, sos vinegret)

Sałatka COBB (kurczak, bekon, avocado, pomidor, ser niebieski, jajko, sałata, sos vinegret)

Sałatka Cezar (kurczak, parmezan, grzanki, sałata rzymska, sos anchois)

Sałata z grillowanym kurczakiem, truskawkami, sosem miodowym i czarnym sezamem

Mieszane sałaty z dresingiem ziołowym, grillowanym kurczakiem, niebieskim serem, pomidorkami i pestkami słonecznika

Młode liście szpinaku z orzechami włoskimi, chrupiącym boczkiem i suszonymi pomidorami

Sałatka bawarska (kietbasa, boczek, ziemniaki, czerwona cebula, ogórek konserwowy, sos musztardowy)

Sałatka grecka (ser feta, pomidor, ogórek, oliwki, cebula, oregano, oliwa z oliwek) (v)

Sałatka z ciecierzycy z pesto ziołowym i musztardą (v)

Sałatka brokułowa z groszkiem, orzechami laskowymi i sosem ziołowym (v)

Sałatka z kurczakiem, ryżem i ananasem

Sałatka gyros (sałata pekińska, kurczak, cebula, ogórek, kukurydza)

Caprese (pomidory, mozzarella, pesto bazyliowe) (v)

Klasyczna sałatka jarzynowa

Paszтет z kaczki z gruszką i sosem miodowo-musztardowym

Deska wędlin z hotelowej wędzarni (boczek, polędwica, szynka, baleron) z marynatami

Deska pieczonych mięs (karkówka, boczek, schab, pierś z indyka) z sosami (chrzan, ćwikła, żurawina, musztardowo-miodowy, pikle)

Schab po warszawsku (pieczony schab z musem chrzanowym)

Tarta z masą jajeczną, szynką, pieczarkami i suszonymi pomidorami

Nóżki w galarecie z octem jabłkowym

Plastry indyka z sosem kaparowo-tuńczykowym

Śledź w oleju z cebulą, po kaszubsku, w śmietanie z cebulą i jabłkiem



Pasztet z dorsza z rodzynkami, koperkiem i sosem chrzanowym

Carpaccio z łososia

Carpaccio z buraka z tofu i sosem balsamiczno-miodowym (v)

Terrina z wiejskiego twarogu ze szczypiorem, porem i kremem malinowym (v)

Tarta z masą jajeczną, szpinakiem i serem feta (v)

Roladki z tortilli (różne rodzaje)

DANIA JEDNOGARNKOWE

Bigos staropolski z grzybami, kiełbasą i pieczywem

- opcja wege kapusta z grzybami

300 ml / 1 os

Leczo z wieprzowiną i kiełbasą śląską z ryżem

- opcja wege Ratatouille

300 ml / 1 os

Chili con carne z indyka z ryżem

300 ml / 1 os

Strogonow

300 ml / 1 os

DODATKOWE ZAMÓWIENIE: 35 zł / 1 os.

STACJE LIVE COOKING

Domowe pierogi (ruskie, z mięsem, ze szpinakiem) z dodatkami (okrasa, sos serowy)

Pieczona peklowana szynka z młodymi ziemniakami, młodą kapustą, sosem musztardowym i chrzanem

Porchetta (schab zwinięty z boczkiem i ziołami, pieczony przez 6 godzin)

z pieczonymi ziemniakami i sałatką z buraka

Łosoś a'la Wellington (łosoś ze szpinakiem zapieczony w cieście francuskim z sosem berneńskim),

z ziemniakami gratin i rukolą

DODATKOWE ZAMÓWIENIE: 35 zł / 1 os.

Tatar

100 g / 1 os

DODATKOWE ZAMÓWIENIE: 40 zł / 1 os.