

## Menu Imprezy Okolicznościowe

**Zupy** ( *wybierz 1 – 10 zł/os. – wybierz 2 – 16 zł/os.*)

1. Rosół z domowej kury z kluseczkami okraszony koperkiem i lubczykiem
2. Zupa ze świeżych pomidorów z natką pietruszki i zapachem bazylii
3. Żurek staropolski na prawdziwym zakwasie z kawałkami wiejskiej wędzonej kiełbasy i jajem
4. Barszcz Ukraiński uważony na trzech rodzajach mięsa z kleksem śmietany
5. Barszczyk „czyściutki” czerwony z uszkami mięsnymi
6. Flaki wiejskie na wołowym rosole
7. Kwaśnica przyrządzana na żeberku podana z pieczywem

**Przystawki** (*wybierz przystawki osobno, wstawimy je w stoły lub podamy jako osobne dania / wybierz 6 przystawek jako zimna płyta bufetowa 40 zł/os*)

1. Jajka w majonezie z rzodkiewką i świeżym szczypiorkiem (5 zł/os.)
2. Jajka faszerowane pieczarkami i utartym żółtkiem (6 zł/os.)
3. Jajka nadziane pastą i serem (7 zł/os.)
4. Śledzik w oleju z cebulką i żurawiną (7 zł/os.)
5. Śledzik w śmietanie z cebulką (7 zł/os.)
6. Schab po Warszawsku w galarecie (8 zł/os.)
7. Ryby sezonowe w galarecie z winogronami (10 zł/os.)
8. Roladki z łososiem i szpinakiem (10 zł/os)
9. Bruschetta z mozzarellą i pomidorami w aromacie bazylii (8 zł/os)
10. Koreczki serowo warzywne (7 zł/os.)
11. Półmisek regionalnych wędlin (9zł/os.)
12. Pasztet pieczony podawany z żurawiną (8zł/os.)
13. Mięsa pieczone podawane z chrzanem i ćwikłą (10 zł/os.)
14. Deska serów (10 zł/os.)
15. Sałatka grecka z fetą i oliwkami (8zł/os.)
16. Sałatka warzywna (8 zł/os.)
17. Sałatka Cesar z kurczakiem (10zł/os.)
18. Sałatka Caprese (8 zł/os.)
19. Sałatka Gyros (10 zł/os.)
20. Tymbaliki drobiowe (9 zł/os.)

**Dania Główne** (*wybierz 1 danie 25 zł/osoba / wybierz 2 dania 40 zł/osoba*)

1. Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami okraszonymi koperkiem i skwarkami z sezonową sałatką
2. Roladki wieprzowe z farszem staropolskim w sosie własnym kaszą gryczaną i sałatką z czerwonej kapusty
3. Kotlet drobiowy z masłem, puree ziemniaczanym i zieloną sałatką

4. Pieczony udziec drobiowy z pieczonym ziemniakiem i mizerią z ogórków
5. Zrazy wieprzowe podane na pieczarkach w śmietanie z kopytkami i kapustą
6. Faszerowany schab pieczony w ziołach podany z kluskami śląskimi i buraczkami
7. Kotlety mielone z ziemniakami i marchewką

**Dania Grillowe** – do każdego dania bigos, pieczony ziemniak i sałatka wiosenna  
(wybierz jedno danie 20 zł/osoba/ wybierz 2 dania 35 zł/osoba)

1. Kiełbasa z grilla
2. Marynowana Karkówka w przyprawach
3. Kaszanka z cebulka
4. Pikantne Skrzydełka
5. Miodowo – musztardowe Żeberka
6. Pierś kurczaka w marynacie jogurtowo – limonkowej
7. Boczek wieprzowy

**Desery** ( *wybierz jeden deser 10 zł/os/ wybierz 2 desery 18 zł/os/ wybierz mix ciast w bufecie 10 zł/os.* )

1. Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych
2. Sernik Babuni na kruchym cieście z musem malinowym
3. Lody z owocami i bitą śmietaną
4. Galaretką z owocami i bitą śmietaną
5. Czekoladowe Brownie z musem truskawkowym

Minimalne zamówienie cateringowe przy imprezie na wyłączność w soboty 3000 zł/ poza sobotami 2500 zł – w cenie każdej imprezy gratis kawa/herbata/woda niegazowana z cytryną

Napoje gazowane/ niegazowane – 8 zł/l lub 15 zł. Os. /nielimitowane

Możliwość wniesienia swojego alkoholu oraz napojów (indywidualne ustalenie)

Menu możemy również zmodyfikować wg Państwa zaleceń