



PROPOZYCJA I

Zupa
Danie główne
Przekąski
Soki owocowe/woda mineralna (500ml/os.)
Kawa/herbata
Deser

Cena 250zł/os.
Czas trwania do 5 godz.

PROPOZYCJA II

Zupa
Danie główne
Soki owocowe/woda mineralna (500ml/os.)
Kawa/herbata
Deser

Cena 150zł/os.
Czas trwania do 3 godz.

PROPOZYCJA DLA DZIECI

Zupa
Danie główne
Soki owocowe/woda mineralna (500ml/os.)
Deser


Cena 100zł/os.


DANIA CIEPŁE W TRAKCIE od 40 zł/ os. 25 zł/ dziecko

Menu ustalane indywidualnie. Do każdej rezerwacji opłata 500 zł, która obejmuje rezerwację stolika do 6 godz. lub 3 godz., w zależności od wybranego menu, białe pokrowce, kompozycje kwiatowe.

*przy rezerwacji terminów z dużym wyprzedzeniem zastrzegamy sobie prawo podniesienia cen o stopę inflacji

ZUPY do wyboru:

Borowikowa z ziołowymi grzankami +10 zł* 

Krem z pomidorów delikatną mozzarellą i ziołowymi grzankami 

Krem z pieczonych białych warzyw z prażonymi ziarnami 

Rosół borowikowy z kluseczkami

Rosół domowy z kluseczkami

DANIA GŁÓWNE do wyboru:


Udo kacze na modrej kapuście lub z buraczkami, kluseczki gnocchi +20 zł*


Filety z kurczaka w sosie śmietanowym z ziołowym ryżem i maślanymi warzywami

Polędwiczki wieprzowe na fasolce szparagowej z borowikami w śmietanie, opiekane ziemniaki +15 zł*

Karkówka macerowana, zapieczona z pomidorkami i serem, warzywa, puree

Sandacz smażony na szpinaku podany z ziemniaczanym puree +20 zł*

Makaron tagliatelle z borowikami w śmietanowym sosie i parmezanem 

Placki ziemniaczane z sosem grzybowym i śmietaną 

Risotto z groszkiem zielonym i warzywami 

NAPOJE:

Soki, woda 300 ml/os.

Cena 95 zł/ os.

DESER do wyboru:

Sernik na ciepło z sosem czekoladowym i wiśniami

Lody z gorącymi malinami

Deser banoffee

Szarlotka z lodami waniliowymi

NAPOJE do deseru:

Kawa/ herbata

Cena z deserem i kawą/herbatą 130 zł/ os.

ZUPY do wyboru:

Krem z pieczonych białych warzyw z prażonymi ziarnami



Krem z pomidorów delikatną mozzarellą i ziołowymi grzankami



Rosół borowikowy z kluseczkami

Rosół domowy z makaronem

DANIA GŁÓWNE do wyboru:

Karkówka macerowana zapieczona z pomidorkami i serem, ziemniaki opiekane, grillowane warzywa

Filety z kurczaka w sosie śmietanowym z ziołowym ryżem i maślanymi warzywami

Polędwiczki w bekonie na fasolce szparagowej z podgrzybkami w śmietanie, opiekane ziemniaki

Sandacz smażony na aromatycznym szpinaku, puree ziemniaczane

Makaron tagliatelle z borowikami w śmietanie



Risotto z groszkiem zielonym i warzywami



Przekąski zimne: * możliwość modyfikacji

Pasztet z sosem tatarskim

Rolada z kaczki z wykwintnymi dodatkami

Rolada serowa z kurczakiem

Schab z serkiem i świeżą zieloną

Szynka szwarcwaldzka z serem camembert

Suche kiełbasy i wędliny

Deska serów



Tortille z kruchymi warzywami



Tymbaliki drobiowe

Kotleciki z dorsza w warzywach

Łosoś wędzony z puszystym serkiem

Śledzik w dwóch smakach

Krewetki marynowane na plastrach świeżego ogórka

Hummus



Sałatki: grecka z miodowym vinegretem ,



grandini,



Caprese



gyros



NAPOJE: kawa, herbata, sok, woda bez limitu

BUFET SŁODKI: * dwa ciasta do wyboru:
szarlotka, sernik, sernik na zimno z mascarpone i malinami

lub

DESER do wyboru:

Sernik na ciepło z sosem czekoladowym i wiśniami

Lody z gorącymi malinami

Deser banoffee


Szarlotka z lodami waniliowymi

Cena 220 zł/ os.

Czas trwania do 5 godz.

W trakcie uroczystości dwa dania ciepłe do wyboru:


Ryba pieczona w pergaminie z ziemniakiem i warzywami

Nasza pizza 

Faszerowana cukinia wege mięsem 

Zupa „Warmińska karmuszka”

Żur na zakwasie z puree

Krem z warzyw sezonowych 

Cena z 2 daniami ciepłymi 270 zł/ os.

Czas trwania do 7 godz.

Do każdej rezerwacji opłata 500 zł, która obejmuje: obsługę, rezerwację stolika do 5-7 godz., w zależności od wybranego menu, obrusy.

*przy rezerwacji terminów z dużym wyprzedzeniem zastrzegamy sobie prawo podniesienia cen o stopę inflacji