











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
- Krem ze szparagów z prażonymi kielkami 
- Zupa cebulowa z ziołowymi grzankami i vegan serem 
- Krem z pora i ziemniaków z kozim serem 
- Barszcz polski zabieleny z warzywami i fasolką
- Rosół „Ogrodniczka” z warzywami 
- Zupa Minestrone
- Rosół rybny z kawałkami łososia i 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
- Polędwiczkę duszoną w sosie borowikowym z buraczkami marynowanymi na ciepło i puree
- 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 
- Żebra pieczone z sosem BBQ, ziemniaki faszerowane i warzywa
- „Golonka po warmińsku” wolno gotowana, a następnie pieczona

Strogonoff wołowy z ryżem i sałatką ogórkową

Pierś kaczki duszona z sosem majerankowym, kluskami śląskimi i kapustą modrą

Roladki ze schabu z ogórkiem i boczkiem, puree i warzywami gotowanymi

Pierogi z kaczką z sosem własnym i julienne warzywnym

Makaron pappardelle ze szpinakiem i łososiem

Dorsz lub sandacz panierowany w bułce tartej z sosem tatarskim, frytkami i surówką colesław

Łosoś pieczony z masłem ziołowym, ziemniakami opiekаныmi i sałatami z winegretem +10 zł*

Gnocchi z sosem serowym 

Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym 

Kotlety ziemniaczane z sosem borowikowym i sałatką z ogórków i papryki 

NAPOJE:

Soki, woda 300 ml/os.

Cena 95 zł/ os.

Czas trwania do 2 godz.

DESER do wyboru:

Sernik na ciepło z sosem czekoladowym i wiśniami

Lody z gorącymi malinami

Deser banoffee

Szarlotka z lodami waniliowymi

Sałatka owocowa z likierem Baileys i świeżą miętą

Carpaccio z truskawek z sosem balsamicznym i siekaną miętą

Fit sernik z owocami

Deser chia z mlekiem kokosowym i puree z marakui

Giaourti me meli czyli deser z greckiego jogurtu z miodem i orzechami

NAPOJE do deseru:

Kawa/ herbata

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

Czas trwania do 3 godz.

Kolacja/ obiad z przekąskami

DANIA GŁÓWNE do wyboru:


Udo kacze na modrej kapuście lub z buraczkami, kluseczki gnocchi

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

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym z buraczkami marynowanymi na ciepło i puree

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

Sandacz smażony na szpinaku podany z ziemniaczanym puree

Makaron tagliatelle z borowikami w śmietanowym sosie i parmezanem 

Placki ziemniaczane z sosem grzybowym i śmietaną 

Risotto z groszkiem zielonym i warzywami 

Żebra pieczone z sosem BBQ, ziemniaki faszerywane i warzywa

„Golonka po warmińsku” wolno gotowana, a następnie pieczona

Strogonoff wołowy z ryżem i sałatką ogórkową

Pierś kaczkii duszona z sosem majerankowym, kluskami śląskimi i kapustą modrą

Roladki ze schabu z ogórkiem i boczkiem, puree i warzywami gotowanymi


Pierogi z kaczką z sosem własnym i julienne warzywnym

Makaron pappardelle ze szpinakiem i łososiem

Dorsz lub sandacz panierowany w bułce tartej z sosem tatarskim, frytkami i surówką coleslaw

Łosoś pieczony z masłem ziołowym, ziemniakami opiekany i sałatkami z winegretem

Gnocchi z sosem serowym 

Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym 

Kotlety ziemniaczane z sosem borowikowym i sałatką z ogórków i papryki 

Przekąski zimne: * możliwość modyfikacji

Pasztet z sosem tatarskim

Rolada z kaczki z wykwintnymi dodatkami

Rolada serowa z kurczakiem
Schab z serkiem i świeżą zieleciną
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

Sałatka owocowa z likierem Baileys i świeżą miętą

Carpaccio z truskawek z sosem balsamicznym i siekaną miętą


Fit sernik z owocami


Deser chia z mlekiem kokosowym i puree z marakui

„Giaourti me meli” czyli deser z greckiego jogurtu z miodem i orzechami


Cena 195 zł/ os.
Czas trwania do 5 godz.

ZUPY do wyboru:

Krem z pieczonych białych warzyw z prażonymi ziarnami 


Krem z pomidorów delikatną mozzarellą i ziołowymi grzankami 

Krem z pora i ziemniaków z kozim serem 


Krem ze szparagów z prażonymi kiełkami 

Rosół borowikowy z kluseczkami

Rosół domowy z makaronem

Zupa cebulowa z ziołowymi grzankami i vegan serem 

Barszcz polski zabieleny z warzywami i fasolką

Rosół „Ogrodniczka” z warzywami 

Zupa Minestrone

Rosół rybny z kawałkami łososia i kluseczkami


DANIA GŁÓWNE do wyboru:


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

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

Polędwiczkę duszone w sosie borowikowym z buraczkami marynowanymi na ciepło i puree

Sandacz smażony na aromatycznym szpinaku i puree ziemniaczane

Makaron tagliatelle z borowikami w śmietanie 

Risotto z groszkiem zielonym i warzywami 

Żebra pieczone z sosem BBQ, ziemniaki faszerowane i warzywa

„Golonka po warmińsku” wolno gotowana, a następnie pieczona

Strogonoff wołowy z ryżem i sałatką ogórkową

Pierś kaczki duszona z sosem majerankowym, kluskami śląskimi i kapustą modrą


Roladki ze schabu z ogórkiem, boczkiem z puree i warzywami gotowanymi


Pierogi z kaczką z sosem własnym i julienne warzywnym

Makaron pappardelle ze szpinakiem i łososiem

Dorsz lub sandacz panierowany w bułce tartej z sosem tatarskim i frytkami, surówka colesław

Łosoś pieczony z masłem ziołowym, ziemniakami opiekаныmi i sałatkami z winegrete

Gnocchi z sosem serowym 

Makaron ze szpinakiem w sosie śmietanowym 

Kotlety ziemniaczane z sosem borowikowym i sałatką z ogórków i papryki 

Przekąski zimne: * możliwość modyfikacji

Pasztet z sosem tatarskim


Rolada z kaczki z wykwintnymi dodatkami

Rolada serowa z kurczakiem

Schab z serkiem i świeżą zielenią

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 winegretem,  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

Sałatka owocowa z likierem Baileys i świeżą miętą

Carpaccio z truskawek z sosem balsamicznym i siekaną miętą

Fit sernik z owocami

Deser chia z mlekiem kokosowym i puree z marakui


„Giaourti me meli” czyli deser z greckiego jogurtu z miodem i orzechami

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 oraz obrusy.

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