



# *Menu imprez okolicznościowych*

## PROPOZYCJA 1

Cena od osoby 135zł

### DANIE GŁÓWNE

*Bulion drobiowo warzywny z makaronem naleśnikowym*  
*Rolada z kurczaka faszerowana musem mięsno ziołowym*  
*Kluseczki kładzione*  
*Spaghetti z warzyw*

### BUFET GORĄCY

*Zupa meksykańska*  
*Wieprzowina z warzywami po koreańsku*  
*Ryż jaśminowy*  
*Warzywa grillowane*  
*Filet z indyka ze szparagami i pomidorkami koktajlowymi*  
*Sandacz na szpinaku*

### BUFET ZIMNY

*Płyta pasztetów*  
*Tymbaliki drobiowe z groszkiem zielonym*  
*Śledź w kolorowych sosach*  
*Salatka z grillowaną pierśią z kurczaka, rukolą, mozzarella*  
*Salatka grecka z serem feta i oliwkami*  
*Salatka cezara z grillowanym kurczakiem i sosem miodowo-musztardowy*  
*Faszerowane papryczki*  
*Pieczywo bankietowe*

### BUFET SŁODKI I KAWOWY

*Rogaliki z różanym nadzieniem*  
*Sernik po wiedeńsku*  
*Patera owoców sezonowych*  
*Wybór kaw i herbat z dodatkami*

### NAPOJE ZIMNE

*Woda mineralna w dzbankach z limonką i miętą*  
*Soki owocowe w dzbankach*

PROPOZYCJA 2  
cena od osoby 145 zł

**DANIE GŁÓWNE**

*Krem ze szparag z wędzonym łososiem*  
*Polędwiczki wieprzowe w borowikach*  
*Kluseczki śląskie*  
*Pieczone buraczki marynowane w winie*

**BUFET GORĄCY**

*Barszcz czerwony z pierożkami po indyjsku*  
*Roladki schabowe nadziewane boczkiem w sosie śliwkowym*  
*Filet z dorsza w sosie holenderskim na warzywach*  
*Skrzydętka faszerowane*  
*Ziemniaki pieczone*  
*Warzywa parowane*

**BUFET ZIMNY**

*Roladki z szynki parmeńskiej nadziewane gruszką karmelizowaną i rukolą*  
*Szynka polska nadziewana sałatką z gotowanych warzyw*  
*Karkówka w skórce z grubego pieprzu*  
*Śledzie w kolorowych sosach*  
*Łódeczki z cykorii nadziewane twarożkiem z czosnkiem i koprem z pomidorkami*  
*Sałatka hawajska z indyka i anansa*  
*Sałatka nicejska*  
*Pieczyno bankietowe*

**BUFET SŁODKI I KAWOWY**

*Szarlotka z kruszonką*  
*Puchar owocowy z galaretką*  
*Sernik polewany czekoladą*  
*Wybór kaw i herbat z dodatkami*

**NAPOJE ZIMNE**

*Woda mineralna w dzbankach z limonką i miętą*  
*Soki owocowe w dzbankach*

PROPOZYCJA 2  
cena od osoby 155 zł

## DANIE GŁÓWNE

*Zupa z leśnych grzybów*  
*Indyk pieczony w sosie śliwkowym*  
*Puree z marchewki selera i ziemniaków zapiekane z serem i pietruszką*  
*Bukiet warzyw*

## BUFET GORĄCY

*Zupa Tajska*  
*Kieszonki z piersi kurczaka zapiekane z suszonymi pomidorami i mozzarellą*  
*Lin w śmietanie*  
*Karkówka w sosie musztardowo-miodowym*  
*Ziemniaki zapiekane*  
*Warzywa z patelni*

## BUFET ZIMNY

*Płyta mięs pieczonych i wędlin mazurskich*  
*Roladki z szynki parmeńskiej nadziewane melonem karmelizowanym z roszponką*  
*Koreczki z kulek mozzarelli z suszonymi pomidorami z oliwą z oliwek ziołową*  
*Śledź pod serową pierzynką*  
*Papryka nadziewana risotto ze świeżego ogórka i szpinaku z koperkiem oraz  
czosnkiem*  
*Sałatka z tuńczyka*  
*Sałatka z pieczarek*  
*Pieczyno bankietowe*

## BUFET SŁODKI I KAWOWY

*Ciasto miodowe*  
*Pana cotta z brzoskwinia*  
*Patera owoców sezonowych*  
*Wybór kaw i herbat z dodatkami*

## NAPOJE ZIMNE

*Woda mineralna w dzbankach z limonką i miętą*  
*Soki owocowe w dzbankach*