4 Pory Roku
RESTAURACJA & NOCLEG

CHRZCINY 2020/2021

OPCJA I – 70 PLN/osoba

ZUPA – serwowana lub podawana w wazach 1 szt./osoba (1 rodzaj do wyboru)
Bulion drobiowo-wołowy z warzywami i drobiowym makaronem
Zupa pomidorowa z makaronem i oliwą bazyliową
Krem z białych warzyw, oliwa truflowa, bekon, migdały

DANIE GŁÓWNE – serwowane 1 szt./osoba (1 rodzaj do wyboru)
Pierś z kurczaka kukurydzianego podawana z fondant ziemniaczanym, maślanymi warzywami i sosem pieprzowym
Sznycel wieprzowy podawany z puree ziemniaczanym, masłem koperkowym i maślaną kapustą
Filet z dorsza z sosem holenderskim, pieczonymi ziemniakami i puree z zielonego groszku
Filet z sandacza z karmelizowanym burakiem, puree z pieczonej pietruszki i sosem holenderskim

DESER – serwowany 1 szt./osoba (1 rodzaj do wyboru)
Mini ptysie z sosem karmelowym
Selekcja lodów i sorbetów z bitą śmietaną i owocami

NAPOJE:

Kawa/herbata, woda z cytryną

MENU DLA DZIECI – 38 PLN/osoba

ZUPA: 1 szt./osoba (1 rodzaj do wyboru)
Rosół z makaronem
Krem z pomidorów z ręcznie wyrabianymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE: 1 szt./osoba (1 rodzaj do wyboru)
Panierowana pierś z kurczaka z frytkami i surówka z marchewki i jabłka
Pulpety w sosie pomidorowym z kopytkami i maślanym brokułem
Pieczony dorsz, puree ziemniaczane i fasolka szparagowa

DESER: 1 szt./osoba (1 rodzaj do wyboru)
Puchar lodów z owocami
Ptysie z musem waniliowym i sosem karmelowym
Mini bezy z bitą śmietaną i truskawkami

**Do rachunku za imprezę doliczany jest serwis w wysokości 10%*