

OFERTA WŁOSKA

przystawka lub zupa, danie główne, deser, napoje
cena: 120zł / osobę

Przystawki

- Bruschetta z mozzarellą di bufalą, grillowanymi pomidorkami cherry, rukolą, konfiturą z czerwonej cebuli, rosti z cebuli, pudrem z trufli, rukolą, oliwą bazyliową
- Bruschetta z capraccio z polędwicą wołową, majonezem truflowym, serem Pecorino Romano, roszponką i chipsami ziemniaczanymi
- Bruschetta z pieczarkami, ricottą ze szczypiorkiem, cebula i roszponką
- Bruschetta z gruszką, gorgonzolą, orzechami włoskimi, rukolą i oliwą bazyliową

Zupy

- Cappuccino pomidorowe z bazyliową pianką
- Cappuccino grzybowe z rosti z batata
- Cappuccino serowe z grzanką czosnkową i rosti z cebuli
- Cappuccino z cukinii z pianką ziołową i czerwonym pieprzem

Desery

- Tiramisu
- Panna Cotta

Napoje bez ograniczeń

- Kawa rozpuszczalna i parzona
- Herbata różne rodzaje
- Woda z cytryną
- Soki pomarańczowy i jabłkowy
- Kawa z ekspresu dopłata +5zł / osobę
- Napoje gazowane (coca-cola / sprite) dopłata +10 zł / osobę

Dania główne

- Zapiekanka casarecce curry z kurczakiem, suszonymi pomidorami, szpinakiem, mozzarellą

- Zapiekanka casarecce z krewetkami, śmietanką, pomidorkami cherry, pietruszką, chilli, pesto bazyliowym, mozzarellą
- Zapiekanka casarecce z sosem bolognese, czerwoną cebulą, cynamonem i mozzarellą
- Wegańska zapiekanka bolognese z wędzonym tofu i batatami

Deska włoskich serów i wędlin / kiszonki Pół na Pół / focaccia / pasta z suszonych pomidorów / konfitura z czerwonej cebuli – dopłata + 15zł / os.

PAKIET I

zupa, danie główne, napoje

cena: 100zł / osobę

Dzieci do 10 lat liczone 50% ceny wybranego pakietu

Zupy*

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z pianką bazyliową
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Krem czosnkowy z grzankami
- Krem dyniowy z pestkami dyni
- Krem z białych warzyw z oliwą ziołową
- Krem z cukinii i groszku z miętą i śmietanką

* wszystkie kremy dostępne są również w wersji wegańskiej (znaczek wega)

Dania główne

- Panierowany kotlet: drobiowy lub schabowy
- Kotlet de Volaille z nadzieniem: masło, czosnek i pietruszka lub ser i pieczarki lub ser i szynka
- Pieczona pierś z kurczaka w sosie tymiankowym z nadzieniem: szpinak i suszone pomidory lub

mozzarella i suszone pomidory lub pieczarki i ser

- Pieczeń z karkówki w sosie: grzybowym lub pieczeniowym lub pieprzowym

- Rolada wieprzowa z boczkiem i musztardą w sosie: grzybowym lub pieczeniowym lub pieprzowym
- Dorsz panierowany z sosem koperkowym** (znaczek ryba)
- Pieczony łosoś z sosem cytrynowym i szpinakiem** (znaczek ryba)
- Wegański stek z kalafiora z sosem tymiankowym (znaczek wega)
- Wegański panierowany kotlet z boczniaka (znaczek wega)

** dopłata do dań 10zł / osobę

Dodatki do dania głównego

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki opiekane
- Pieczony ziemniak
- Kopytka smażone
- Zestaw 3 surówek do wyboru: buraczki z chrzanem, colesław, kapusta pekińska, marchew z mandarynką, lub jabłkiem, mizeria, mix sałat z winegretem

Napoje bez ograniczeń

- Kawa rozpuszczalna i parzona
- Herbata różne rodzaje
- Woda z cytryną
- Soki pomarańczowy i jabłkowy
- Kawa z ekspresu dopłata +5zł / osobę
- Napoje gazowane (coca-cola / sprite) dopłata +10 zł / osobę

Deser – dopłata + 12zł / osobę

- Sernik z musem owocowym
- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Pieczone owoce na ciepło z kruszonką i gałką lodów śmietankowych
- Wegańskie brownie z musem owocowym

PAKIET II

zupa, danie główne, zimna płyta, napoje

cena: 145zł / osobę

Dzieci do 10 lat liczone 50% ceny wybranego pakietu

Zupy*

- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Krem grzybowy z chipsami z batata
- Krem czosnkowy z grissini
- Krem dyniowy z grzanką czosnkową
- Krem z białych warzyw z pesto bazyliowym i pestkami dyni
- Krem z cukinii i groszku z miętą i bazyliową pianką

* wszystkie kremy dostępne są również w wersji wegańskiej (znaczek wega)

Dania główne

- Panierowany kotlet: drobiowy lub schabowy
- Kotlet de Volaille z nadzieniem: masło, czosnek i pietruszka lub ser i pieczarki lub ser i szynka
- Pieczona pierś z kurczaka w sosie tymiankowym z nadzieniem: szpinak i suszone pomidory lub mozzarella i suszone pomidory lub pieczarki i ser
- Pieczeń z karkówki w sosie: grzybowym lub pieczeniowym lub pieprzowym
- Rolada wieprzowa z boczkiem i musztardą w sosie: grzybowym lub pieczeniowym lub pieprzowym
- Dorsz panierowany z sosem koperkowym (znaczek ryba)
- Pieczony łosoś z sosem cytrynowym i szpinakiem (znaczek ryba)
- Wegański stek z kalafiora z sosem tymiankowym (znaczek wega)
- Wegański panierowany kotlet z boczniaka (znaczek wega)

Dodatki do dania głównego

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki opiekane
- Pieczony ziemniak
- Kopytka smażone
- Zestaw 3 surówek do wyboru: buraczki z chrzanem, colesław, kapusta pekińska, marchew z mandarynką, lub jabłkiem, mizeria, mix sałat z winegretem

Zimny bufet

Dwie sałatki do wyboru (50g na osobę):

- Tradycyjna jarzynowa
 - Z kurczakiem i selerem naciowym, orzechami włoskimi, winogronami, natką pietruszki i majonezem
 - Z kurczakiem i ananasem, seler marynowany, kukurydzą, natką pietruszki, majonezem z chilli
 - Sałatka a la gyros z kurczakiem, sałatą pekińską, papryką, czerwoną fasolą, kukurydzą, czerwoną cebulą i majonezem
 - Makaronowa z kozim serem, grillowanymi warzywami, pesto bazyliowym i rukolą
 - Sałatka amerykańska z szynką konserwową, serem, ogórkiem konserwowym, sałatą pekińską, kukurydzą i majonezem
 - Grecka z fetą, oliwkami, czerwoną cebulą, sałatą lodową, ogórkiem, pomidorami i oliwą
 - Wegańska sałatka z kuskusem z kalafiora, kukurydzą, prażonymi pestkami słonecznika, koperkiem, wegańskim majonezem z chilli (znaczek wega)
 - Wędliny, mięsa pieczone, deski serów (100g na osobę)
 - Rollsy (dwa różne rodzaje) – 1szt. na osobę
 - Tymbaliki drobiowe -1szt. na osobę
 - Pieczywo
- Napoje bez ograniczeń
- Kawa rozpuszczalna i parzona
 - Herbata różne rodzaje

- Woda z cytryną
- Soki pomarańczowy i jabłkowy
- Kawa z ekspresu dopłata +5zł / osobę
- Napoje gazowane (coca-cola, sprite) dopłata +10 zł / osobę

Desery – dopłata + 12zł / osobę

- Sernik z musem owocowym
- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Pieczone owoce na ciepło z kruszonką i gałką lodów śmietankowych
- Wegańskie brownie z musem owocowym

PAKIET III

przystawka, zupa, danie główne, zimna płyta, danie gorące, napoje

cena: 175zł / osobę

Dzieci do 10 lat liczone 50% ceny wybranego pakietu

Przystawki

- Mini sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem, boczkiem, sałatą rzymską, grzankami
- Mini tarta z łososiem wędzonym z sałatką z rukoli i granata
- Pate z wątróbki z domowymi piklami, żurawiną na grzance
- Wegańskie pate z selera z domowymi piklami, żurawiną na grzance (znaczek wega)

Zupy*

- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Krem pomidorowy z mozzarellą
- Krem grzybowy z chipsami z batata
- Krem czosnkowy z grissini
- Krem dyniowy z grzanką czosnkową
- Krem z białych warzyw z pesto bazyliowym i pestkami dyni

- Krem z cukinii i groszku z miętą i bazyliową pianką

* wszystkie kremy dostępne są również w wersji wegańskiej (znaczek wega)

Dania główne

- Panierowany kotlet: drobiowy lub schabowy
- Kotlet de Volaille z nadzieniem: masło, czosnek i pietruszka lub ser i pieczarki lub ser i szynka
- Pieczona pierś z kurczaka w sosie tymiankowym z nadzieniem: szpinak i suszone pomidory lub mozzarella i suszone pomidory lub pieczarki i ser
- Pieczeń z karkówki w sosie: grzybowym lub pieczeniowym lub pieprzowym
- Rolada wieprzowa z boczkiem i musztardą w sosie: grzybowym lub pieczeniowym lub pieprzowym
- Dorsz panierowany z sosem koperkowym (znaczek ryba)
- Pieczony łosoś z sosem cytrynowym i szpinakiem (znaczek ryba)
- Wegański stek z kalafiora z sosem tymiankowym (znaczek wega)
- Wegański panierowany kotlet z boczniaka (znaczek wega)

Dodatki do dania głównego

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki opiekane
- Pieczony ziemniak
- Kopytka smażone
- Zestaw 3 surówek do wyboru: buraczki z chrzanem, colesław, kapusta pekińska, marchew z mandarynką, lub jabłkiem, mizeria, mix sałat z winogrem

Zimny bufet

Dwie sałatki do wyboru (50g na osobę):

- Tradycyjna jarzynowa
- Z kurczakiem i selerem naciowym, orzechami włoskimi, winogronami, natką pietruszki i majonezem

- Z kurczakiem i ananasem, seler marynowanym, kukurydzą, natką pietruszki, majonezem z chilli
- Sałatka a la gyros z kurczakiem, sałatą pekińską, papryką, czerwoną fasolą, kukurydzą, czerwoną cebulą i majonezem
- Makaronowa z kozim serem, grillowanymi warzywami, pesto bazyliowym i rukolą
- Sałatka amerykańska z szynką konserwową, serem, ogórkiem konserwowym, sałatą pekińską, kukurydzą i majonezem
- Grecka z fetą, oliwkami, czerwoną cebulą, sałatą lodową, ogórkiem, pomidorami i oliwą
- Wegańska sałatka z kuskusem z kalafiora, kukurydzą, prażonymi pestkami słonecznika, koperkiem, wegańskim majonezem z chilli (znaczek wega)
- Wędliny, mięsa pieczone, deski serów (100g na osobę)
- Rolls (dwa różne rodzaje) – 1szt. na osobę
- Tymbaliki drobiowe -1szt. na osobę
- Pieczywo

Dania gorące

- Strogonoff wieprzowy
- Strogonoff wołowy (dopłata 8zł / os.)
- Gulasz węgierski
- Barszcz czerwony z krokietem
- Kurczak curry z ryżem i z warzywami
- Żurek z kiełbasą i jajkiem (serwowany w bochenku chleba – dopłata 10zł / os.)
- Wegańskie flaki z boczniaków (znaczek wega)

Napoje bez ograniczeń

- Kawa rozpuszczalna i parzona
- Herbata różne rodzaje
- Woda z cytryną
- Soki pomarańczowy i jabłkowy

- Kawa z ekspresu dopłata +5zł / osobę
- Napoje gazowane (coca-cola, sprite) dopłata +10 zł / osobę

Desery – dopłata + 12zł / osobę

- Sernik z musem owocowym
- Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Pieczone owoce na ciepło z kruszonką i gałką lodów śmietankowych
- Wegańskie brownie z musem owocowym

SŁODKIE STOŁY

OFERTA NA SŁODKIE STOŁY

Pakiet 1 – 210zł (pakiet na około 8-10 osób)

6szt ice pops

6szt donuts

6szt muffinki z kremem

Pakiet 2 – 340zł (pakiet na około 10-12 osób)

6szt deser prosecco

6szt makaroniki

6szt muffinki z kremem

6szt cake pops

6szt donuts

Pakiet 3 – 500zł (pakiet na około 20 osób)

15szt rurki z kremem

10szt kruche babeczki z cytrynowym curdem i bezą włoską

10szt kruche babeczki czekoladowe z kremem czekoladowym i konfiturą porzeczkową

10szt makaroniki

10szt panna cotta

Pakiet 4 – 950 zł (pakiet na około 30 osób)

15szt ptysie z kremem waniliowym

20szt makaroniki – 2 smaki

15szt muffinki z kremem

10szt panna cotta

10szt tiramisu

20szt rurki z kremem

Torty

smaki: malinowy, biała czekolada ze świeżymi owocami, czekoladowy z wiśnią

Mini Torcik (5-6 porcji) – 180zł

Torcik (10-12 porcji) – 260zł

Tort na (20 porcji) – 400zł