

PLAC NOWY 1

— restauracja —

Dla grup liczących 15-30 osób prosimy o wybranie skróconego menu z 2 daniami głównymi do wyboru na miejscu.

Dla grup powyżej 30 osób prosimy o wskazanie 1 dania z każdej kategorii.

W cenie menu napoje bezalkoholowe: woda min. i sok owocowy - 0,5l/os., oraz kawa/herbata - 1 szt./os.



MENU OKOLICZNOŚCIOWE



MENU I W CENIE 100 ZŁ BRUTTO/OS.

PRZYSTAWKI

BUFET PRZYSTAWEK
BRUSCHETTA
DESKA WĘDLIN I SERÓW
TARTINKA Z ROSTBEEFEM Z KAPARAMI

DANIA GŁÓWNE

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE
DELIKATNE POŁĘDWICZKI POD WĘDZONĄ KRUSZONKĄ,
BISZKOPT ZIEMIACZANY, MARYNOWANY
KOPER WŁOSKI, SOS CHRZANOWY

KURCZAK SALTIMBOCCA
FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY SUSZONYMI
POMIDORAMI, SZYNKA PARMEŃSKA, KLUSECZKI
GNOCCHI, PAPPARDELLE Z CUKINII, POMIDORKI
CHERRY, SZALWIA, KAPARY, SOS MASŁANY

PIECZONY PSTRĄG
PIECZONE WARZYWA W PESTO BAZYLIOWYM,
PIECZONY ZIEMNIAK Z MASŁEM ZIOŁOWYM,
CYTRYNA, DRESSING GRIBICHE

DESERY

CRUMBLE WIŚNIOWE
PODANE Z LODAMI Z DZIKIEJ RÓŻY
I PŁATKAMI Z MIGDAŁÓW

CRÈME BRÛLÉE
SŁODKI KREM Z PALONYM CUKREM
I SORBETEM Z MALIN

**W KAŻDYM ZESTAWIE DLA WEGETARIAN
PROPONUJEMY ALTERNATYWNE DANIE GŁÓWNE:**

CURRY WEGETARIAŃSKIE
RYŻ JAŚMINOWY, WARZYWA, PIKANTNY SOS CURRY

LUB DOWOLNE DANIE WEGETARIAŃSKIE Z MENU
RESTAURACJI

MENU II W CENIE 125 ZŁ BRUTTO/OS.

PRZYSTAWKI

BUFET PRZYSTAWEK
BRUSCHETTA
DESKA WĘDLIN I SERÓW
TARTINKA Z ROSTBEEFEM Z KAPARAMI

ZUPY

BULION Z KACZKI
DELIKATNY BULION Z KACZKI PODANY Z PIEROŻKAMI
GRZYBOWYMI I WARZYWAMI

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH
Z KURKAMI, PESTO BAZYLIOWYM, PERŁAMI
Z BIAŁEK I CHIPSEM CHLEBOWYM

DANIA GŁÓWNE

KACZKA W SOSIE MORELOWYM
FILET Z KACZKI, GRILLOWANA POLENTA, PUREE
JABŁKOWO-CHRZANOWE, FASOLKA SZPARAGOWA
Z CHILI, SOS MORELOWY

POLICZKI WOŁOWE

NA PUREE Z DYNI, SZPARAGI, MŁODE ZIEMNIAKI,
SOS Z CZERWONEGO WINA, MARCHEWKA BABY,
BROKUŁY

ŁOSOŚ PIECZONY

PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA PODANY NA COULIS
PAPRYKOWYM I PESTO BAZYLIOWYM, Z RISOTTO
ORAZ TAGLIATELLE Z OGÓRKA

DESERY

CRUMBLE WIŚNIOWE
PODANE Z LODAMI Z DZIKIEJ RÓŻY
I PŁATKAMI Z MIGDAŁÓW

CRÈME BRÛLÉE

SŁODKI KREM Z PALONYM CUKREM
I SORBETEM Z MALIN

MENU III W CENIE 155 ZŁ BRUTTO/OS.

PRZYSTAWKI

PIECZONY BURAK Z KOZIM SEREM
PIECZONY BURAK, KARMELOWANY KOZI SER,
RUKOLA, SOS POMARAŃCZOWY, GRZANKI,
RZODKIEWKA, KWIATY CHABRY

CAPPELACCI Z CIELEĆNĄ
DELIKATNE, RECZNIE ROBIONE WŁOSKIE PIEROŻKI
NADZIEWANE CIELEĆNĄ, PODANE Z RUKOLĄ,
POMIDORKAMI CHERRY, PARMEZANEM
I SOSEM JAŁOWCOWYM

ZUPY

ŻUREK NA ŻYTNIM ZAKWASIE
NIEZABIELANY ŻUREK NA ŻYTNIM ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ,
PIECZONYM BOCZKIEM, JAJKIEM, KARMELOWANĄ SZALOTKĄ,
MARCHEWKĄ BABY I SCELEREM NACIOWYM

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH
Z KURKAMI, PESTO BAZYLIOWYM, PERŁAMI
Z BIAŁEK I CHIPSEM CHLEBOWYM

DANIA GŁÓWNE

ŁOSOŚ PIECZONY
PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA PODANY NA COULIS
PAPRYKOWYM I PESTO BAZYLIOWYM, Z RISOTTO
ORAZ TAGLIATELLE Z OGÓRKA

POŁĘDWICA WOŁOWA
PODANA Z PURÉE Z CUKINII, ZAPIEKANKĄ
ZIEMIACZANĄ, PIECZONYMI WARZYWAMI
KORZENNYMI I MASŁEM PIEPRZOWYM

DESERY

SERNIK BRÛLÉE
DELIKATNY SERNIK Z WARTWĄ BRÛLÉE I CIEMNYM
SPODEM, PODANY Z SORBETEM Z MALIN

ROLADA À LA JELONEK

ROLADA Z KREMEM MASCARPONE,
BEZA, ŚWIEŻYMI OWOCAMI I SOSEM ANGIELSKIM

MENU OBOWIĄZUJE OD 07.2018