

# 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, BISKOPI ZIEMNIACZANY,  
KOPER WŁOSKI MARYNOWANY W CHILI,  
SOS CHRZANOWY

KURCZAK SALTIMBOCCA  
FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY SUSZONYMI  
POMIDORAMI, SZYNKA PARMIEŃSKA, KLUSECZKI  
GNOCCHI, PAPPARDELLE Z CUKINIĄ, POMIDORKI  
CHERRY, SZALWIA, KAPARY, SOS MAŚLANY

PIECZONY PSTRĄG  
GRILLOWANE WARZYWA, 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:

GNOCCHI Z BURAKÓW  
WŁOSKIE KLUSECZKI Z DODATKIEM BURAKÓW,  
NADZIEWANE MAŚCARPONE I ORZECHAMI WŁOSKIMI

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 Z WARZYWAMI I  
PIERÓWKAMI Z NADZIENIEM GRZYBOWYM

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH  
PESTO BAZYLIOWE, PERŁY Z BIAŁEK,  
CHIPS CHLEBOWY

#### DANIA GŁÓWNE

KACZKA W SOSIE WIŚNIOWYM  
FILET Z KACZKI PODANY NA PURÉE Z JABŁEK  
I CHRZANU, KLUSECZKI ZIEMNIACZANE CHICCHE  
DI PATTATE, MARYNOWANE CÍWIARTKI JABŁEK,  
SOS WIŚNIOWY

POLICZKI WOŁOWE  
PURÉE Z DYNI, WARZYWA, KOPYTKA W PIETRUSZCZE,  
SOS Z CZERWONEGO WINA

ŁOSOŚ PIECZONY  
DELIKATNY ŁOSOŚ Z CHRUPIACĄ SKÓRKĄ,  
PURÉE Z SELERA Z OLIWĄ TRUFILOWĄ, KOPER  
WŁOSKI MARYNOWANY Z MARCHEWKĄ,  
CZARNA SOCZEWICA Z WARZYWAMI

#### 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, KARAMELIZOWANY KOZI SER,  
RUKOLA, SOS POMARAŃCZOWY, GRZANKI,  
RZODKIEWKA, KWIATY CHABRU

CAPPELACCI Z CIELEĆNĄ  
RECZNIE ROBIONY WŁOSKI PIERÓG NADZIEWANY  
CIELEĆNĄ, PODANY Z SOSEM JAŁOWCOWYM,  
RUKOLA, POMIDORAMI CHERRY I PARMEZANEM

#### ZUPY

ŻUREK NA ŻYTNIM ZAKWASIE  
ZABIELANY ŻUREK NA ŻYTNIM ZAKWASIE, KIEŁBASA,  
JAJKO, KARAMELIZOWANA SZALOTKA, MARCHEWKA  
BABY, BAGIETKA KORZENNA

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH  
PESTO BAZYLIOWE, PERŁY Z BIAŁEK, CHIPS CHLEBOWY

#### DANIA GŁÓWNE

ŁOSOŚ PIECZONY  
DELIKATNY ŁOSOŚ Z CHRUPIACĄ SKÓRKĄ,  
PURÉE Z SELERA Z OLIWĄ TRUFILOWĄ, KOPER  
WŁOSKI MARYNOWANY Z MARCHEWKĄ,  
CZARNA SOCZEWICA Z WARZYWAMI

POŁĘDWICA WOŁOWA  
PODANA Z ZAPIEKANKĄ ZIEMNIACZANĄ,  
GRILLOWANYMI WARZYWAMI, SZPINAKIEM  
I SOSEM PIETRUSZKOWYM

#### DESERY

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

ROLADA À LA JELONEK  
ROLADA Z KREMEM MAŚCARPONE,  
BEZA, ŚWIEŻYMI OWOCAMI I SOSEM ANGIELSKIM

MENU OBOWIĄZUJE OD 05.2019