

# OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO

299 PLN / OS

## PRZYSTAWKI W STOLE DO PODZIAŁU

TATAR WOŁOWY / SUSZONE ŻÓŁTKO / GORCZYCA  
OGÓREK KWASZONY / SZALOTKA

GRILLOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA / SAŁATA RZYMSKA  
PARMEZAN / SOS AIOLI

PIECZONY SCHAB / JAJO Z CHRZANEM / SOS MAJONEZOWY  
SZCZYPIOR

PASZTET Z DZIKIEGO PŁACTWA / WĘDZONA SŁONINA  
OWOCE LASU Z ROZMARYNEM I JAŁOWCEM

ŁOSOŚ WĘDZONY / RUKOLA / MIESZANE SAŁATY / CYTRUSY  
ŻURAWINA / VINEGRETTE

GALARETA / WĘDZONY PSTRĄG / BURAK / KOPER WŁOSKI

SELEKCJA SERÓW: KOZI / DOJRZEWAJĄCY / PECORINO / SCAMORZA  
BRIE / TALEGGIO / BLUE / RUBIN  
OWOCE / GRISINI / MIÓD GRYCZANY / ORZECHY

ROLADKI Z BAKŁAŻANA / RUKOLA / SUSZONE POMIDORY  
SER FETA / OLIWA / PESTO BAZYLIOWE

MIESZANE SAŁATY / CHEERY / OGÓREK ZIELONY / EDAMAME  
CZERWONA CEBULA / SER FETA / OLIWKI / OLIWA

## ZUPY DO WYBORU 2 POZYCJE SPOŚRÓD:

FLAKI WOŁOWE

ZUPA GULASZOWA Z WOŁOWINĄ

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM

KREM PIECZARKOWY Z NUTĄ TRUFLI / CRÈME FRAÎCHE

## DANIA GŁÓWNE DO WYBORU 3 POZYCJE SPOŚRÓD:

ROLADA Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / MUSZTARDA DIJONE / KAPARY  
BEKON / PURÉE ZIEMNIACZANE Z GORCZYCĄ  
SOS WHISKY / PIECZARKI ZE SZPINAKIEM

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE / PURÉE ZIEMNIACZANE  
SOS BOROWIKOWY / SAŁATKA Z RUKOLI / PARMEZAN

SCHAB ZŁOTNICKI Z KOŚCIĄ  
PIECZONY ZIEMNIAK Z PIEPRZNYM GZIKIEM / SAŁATKA WALDORF

UDO Z KACZKI GLAZUROWANE MIODEM LIPOWYM  
PURÉE ZIEMNIACZANE / ŻURAWINA W WINIE  
ŚLIWKA ULENA W TRÓJNIAKU

POŁĘDWICA Z DORSZA / PURÉE CYTRYNOWE / RAGOÛT WARZYWNE

ŁOSOŚ Z PATELNI / ZIEMNIAKI FRANCUSKIE / SZPINAK / CHILLI

RAGOÛT WARZYWNE Z ZIOŁAMI PROWANSJI / RUMIANE SPETZLLE

## OPCJE DODATKOWE:

STROGONOFF WOŁOWY SERWOWANY W KOCIOŁKACH \_\_ 49 PLN / OS

STACJA Z TATAREM WOŁOWYM \_\_\_\_\_ 49 PLN / OS

STEKI KROJONE W STOLE – OFERTA USTALANA INDYWIDUALNIE, NA  
PODSTAWIE CIĘĆ DOSTĘPNYCH W REGULARNEJ KARCIE MENU.

SŁODKI STÓŁ,  
DESERY SERWOWANE W FORMIE MINIPORCJI \_\_\_\_\_ 59 PLN / OS

OWOCOWY TALERZ  
CIASTO LEŚNY MECH  
MINISERNICZEK  
PANACOTTA  
MINIBEZY  
EKLER  
MUS KAWOWY  
MINI BROWNIE  
MINI TARTA CYTRYNOWA  
MUS MAKOWY  
KINDER COUNTRY



OFERTA SKIEROWANA JEST DLA REZERWACJI LICZĄCYCH MINIMALNIE 40 GOŚCI, OBEJMUJE OBIAD / KOLACJĘ SERWOWANĄ DO STOŁU, SKŁADAJĄCĄ SIĘ Z: PRZYSTAWEK PODAWANYCH DO WSPÓLNEGO PODZIAŁU WŚRÓD GOŚCI (WSZYSTKICH PRZEDSTAWIONYCH W OFERCIE), ZUPY WYBIERANEJ INDYWIDUALNIE NA MIEJSCU (SPOŚRÓD 2 WYBRANYCH NA ETAPIE OFERTOWANIA), DANIA GŁÓWNEGO WYBIERANEGO INDYWIDUALNIE NA MIEJSCU (SPOŚRÓD 3 WYBRANYCH NA ETAPIE OFERTOWANIA). DESERY PRZEDSTAWIONE W OFERCIE SŁODKIEGO STOŁU SERWOWANE SĄ W FORMIE MINIPORCJI, MAKSYMALNA ILOŚĆ RODZAJÓW SŁODKOŚCI ZALEŻY OD LICZBY GOŚCI PRZEWDZIANYCH PODCZAS WYDARZENIA. CENY ZA OSOBĘ PODANE SĄ W POLSKICH ZŁOTYCH I ZAWIERA PODATEK VAT. DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU BRUTTO. RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY GOŚCI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM, ZMNIJSZENIE LICZBY GOŚCI PO TYM TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.