

Restauracja

PROPOZYCJE MENU NA IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE:

Każde menu dostosowujemy do indywidualnych oczekiwań klienta.

Przystawki:

- ✓ pieczony rostbeff z rukolą ,dojrzewającym serem ,sosem balsamicznym i pomidorkami cherry
- ✓ marynowany łosoś w cytrusach
- ✓ tradycyjne capresse z mozzarellą ,pomidorami i oliwkami w sosie pesto genovesse
- ✓ regionalne sery z konfiturą z borówki z orzechami
- ✓ polskie wędliny z chrzanem i żurawiną (szynka,schab,baleron,kabanosy
- ✓ śledź na dwa sposoby: z buraczkami i jogurtem, z jabłkiem i rodzynkami
- ✓ półmisek pieczonych mięs (marynowana karkówka,półdewiczka w pieprzu, faszerowany kurczak z kurkami,szynka) z dipem chrzanowym i musztardowym
- ✓ galaretki drobiowe z groszkiem cukrowym ,przepińczym jajkiem i cytryną
- ✓ dojrzewająca szynka z melonem i pleśniowym serem
- ✓ faszerowane jaja z wędzonym łososiem i czarna oliwką
- ✓ szparagi zapiekane w serowym beszamelu z chrupiącą szynką
- ✓ marynowane oliwki,feta i suszone pomidory
- ✓ pieczywo i smakowe masła: pieprzowe, z suszonymi pomidorami, ziołowo-czosnkowe
- ✓ tatar z wołowiny z piklami i żółtkiem
- ✓ tatar z marynowanego łososa z kaparami i kremem chrzanowym
- ✓ pieczony pasztet z dziczyzny i konfiturą z czerwonej cebuli
- ✓ półmisek dojrzewających wędlin i serów z prażonym orzechami
- ✓ śliwki pieczone w bekonie
- ✓ pieczony udziec jagnięcy szpikowany czosnkiem
- ✓ pstrąg faszerowany z koprem i sosem tatarskim
- ✓ pikle: ogórki, grzybki, patisony

Atrakcje (dzielone przy gościach przez kucharza):

- ✓ pieczone prosię z kaszą gryczaną i modrą kapustą ze śliwkami
- ✓ pieczony udziec wieprzowy z kapustą,prażonym boczkiem i grzybami
- ✓ indyk faszerowany kaszą i podrobami

Salatka:

- ✓ makaronowa z mozzarellą,kiełkami rzodkiewki,parmezanem ,pomidorami cherry i oliwą extra virgin
- ✓ z kurczakiem, grzankami,ananasem i orzechami w sosie jogurtowo-czosnkowym z orzechami
- ✓ z filetem z kaczki,rucolą, karmelizowanymi brzoskwiniami i dressingiem malinowym
- ✓ z młodych ziemniaków z prażonym boczkiem,marynowana cebulka,ziołami i kaparami
- ✓ z marynowanych pomidorów ,dojrzewającego sera i mieszanką sałat

- ✓ z grillowanym łososiem, pikantnym ogórkiem, fetą i sezamem
- ✓ z pieczoną polędwiczką, oliwkami, sosem balsamicznym i konfiturą z czerwonej cebuli

Zupy:

- ✓ rosół z kury z domowym makaronem
- ✓ rosół wielomięsny z domowym makaronem
- ✓ bulion grzybowy z kaczka i lanym kluskami
- ✓ tradycyjny żur na zakwasie z białą kielbasą, wędzonym boczkiem i jajem
- ✓ krem ziemniaczany z wędzonym łososiem i prażonymi ziarnami
- ✓ węgierska zupa gulaszowa z papryką, cukinią i bakłażanem
- ✓ krem z pomidorów z grzankami i oliwą ziołową
- ✓ pikantna zupa pomidorowo-paprykowa z marynowanym kurczakiem i fasolą
- ✓ lekka zupa jarzynowa z zacierkami i creme fraiche
- ✓ grzybowa na żeberkach z mini kopytkami
- ✓ krem z białych warzyw z oliwą i prażonym ptysiowym groszkiem
- ✓ czerwony barszcz z krokietem z grzybowym farszem
- ✓ flaczki wołowe z pomidorami

Dania Główne:

- ✓ tradycyjny kotlet schabowy marynowany w majeranku i czosnku
- ✓ kotlet szwajcarski z żółtym serem (schab)
- ✓ kotlet królewski z grzybami, papryką i boczkiem (schab)
- ✓ schab saute w sosie śmietanowo grzybowym
- ✓ pieczeń z karkówki w sosie własnym z dodatkiem suszonych grzybów
- ✓ długo pieczony boczek, karmelizowany z sosem z pieczeni
- ✓ szynka z pieca, sos z zielonego pieprzu
- ✓ filet z kurczaka panierowany tradycyjnie
- ✓ cordon bleu czyli kieszę z piersi kurczaka z serem pleśniowym i wędzona szynką
- ✓ roladka drobiowa z masłem i natką pietruszki
- ✓ filet drobiowy supreme na sosie kurkowo-śmietanowym
- ✓ pieczona kaczka w sosie pomarańczowo-żurawinowym
- ✓ zrazy wołowe marynowane w musztardzie z boczkiem, papryką i korniszonami
- ✓ sztuka mięsa-gotowany udziec wołowy z kremem chrzanowym
- ✓ pieczeń cielęca duszona w borowikach, miodzie i cebuli
- ✓ łosoś na sosie serowym
- ✓ sandacz na szpinaku z suszonymi pomidorami

Dodatki do dań głównych:

- ✓ gotowane ziemniaki z masłem i koprem
- ✓ smażone ziemniaki z czosnkiem i ziołami
- ✓ chrupiące cząstki ziemniaków z czerwoną papryką i czosnkiem
- ✓ kluski śląskie

- ✓ kopytka
- ✓ kluski drożdżowe na parze (szczególnie do pieczeni i kaczki)
- ✓ lane kluski
- ✓ ryż
- ✓ tradycyjne buraczki
- ✓ buraczki marynowane w occie balsamicznym i miodzie
- ✓ biała kapusta z marchwią
- ✓ kapusta zasmażana
- ✓ kapusta duszona w śmietanie z ziołami
- ✓ czerwona kapusta w czerwonym winie z suszoną śliwką
- ✓ świeże ogórki w śmietanie
- ✓ piklowane ogórki
- ✓ świeże warzywa z dresingiem oliwno-cytrynowym (sałata, pomidory, ogórki, cebula, papryka)
- ✓ warzywa gotowane z masłem czosnkowym (kalafior, brokuł, marchew)
- ✓ zapiekanka z warzyw w sosie serowym

Desery:

- ✓ krem z białej czekolady z malinami
- ✓ mus kawowy na konfiturze z wiśni
- ✓ pianka z gorzkiej czekolady z sosem waniliowym i czekoladową ziemią
- ✓ włoskie tiramisu
- ✓ szarlotka na kruchym cieście z lodami z owoców leśnych
- ✓ domowe ciasta
- ✓ krem brulee
- ✓ pieczone jabłko z lodami
- ✓ mango na chmurce

Firmowe rarytasy:

- ✓ nalewka orzechowa
- ✓ praliny z nadzieniem orzechowym
- ✓ ciasteczka z orzechów