

## Zestaw menu I

### *DANIA GORĄCE*

#### **Zupa do wyboru**

*(proszę wybrać jedną z zaproponowanych)*

rosół z gęsiny z domowym makaronem  
grzybowa z domowym makaronem  
chłodnik litewski  
chłodnik truskawkowy z winem musującym  
żurek staropolski z jajkiem i kielbasą  
krem pomidorowy z serem feta

#### **Danie główne**

*(dwa do wyboru 70/30)*

kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną, buraczkami zasmażanymi i kopytkami  
roladki z polędwiczki wieprzowej nadziewane suszonymi pomidorami, szpinakiem, gorgonzolą, kluseczki francuskie,  
zestaw surówek  
polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym, kopytka, zestaw surówek  
zrazy wołowe, kasza gryczana z sosem grzybowym, buraczki zasmażane  
pieczona gęś z sosem żurawinowym i łazankami z skarmelizowaną kapustą  
karmazyn pieczony z masłem ziołowym, dziki ryż, mieszane sałaty  
sandacz z sosem borowikowym, puree z oliwą truflową, mieszane sałaty  
łosoś w sosie kaparowo-cytrynowym, puree bazyliowe, mieszane  
dorsz pieczony z sosem Holenderskim kluseczki szpinakowe, bukiet warzyw gotowanych

#### **II danie ciepłe**

*(serwowane w podgrzewaczach dwa do wyboru 50/50)*

pierś kurczaka faszerowana serem feta i szpinakiem w sosie serowym  
stek z polędwiczki wieprzowej zawijany boczkiem  
zrazy wołowe, kasza gryczana z sosem grzybowym, buraczki zasmażane  
sznycelki z indyka w sosie pomidorowym z rukolą i mozzarellą  
karmazyn pieczony z masłem ziołowym  
sandacz z sosem borowikowym  
łosoś w sosie kaparowo-cytrynowym  
dorsz pieczony z sosem Holenderskim

#### **Dodatki**

pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami  
ryż curry z warzywami  
bukiet warzyw gotowanych  
mieszane sałaty, warzywa, dressing jogurtowy, vinaigrette, oliwa extra virgin

CAFE & RESTAURANT  
**LITERATKA**

**III danie ciepłe**

*(serwowane w podgrzewaczach jedno do wyboru)*

wołowina po burgundzku  
boeuf strogonow  
gulasz węgierski  
chilli con carne  
barszcz czerwony z pasztecikami

**Przekąski zimne**

*(proszę wybrać 8 przekąsek)*

kompozycja wędlin i mięs pieczonych  
deska serów z orzechami  
kompozycja owoców  
*(w/w przekąski sugeruję podać w stolach)*

+5 do bufetu zimnego

schab po warszawsku  
tatar z polędwicy wołowej  
indyk z owocami w maladze  
jajka przepiórcze z łososiem  
tatar z łososia na pumperniku  
brzoskwinie faszerowane kurczakiem  
kompozycja ryb wędzonych metodą naturalną  
sandacz faszerowany na postumencie  
sałatka grecka  
caprese przekładane grillowaną cukinią  
vitello tonatto  
sałata cezarska  
sałata z kurczakiem, rukolą, truskawkami i mascarpone  
sałata z gruszką, rukolą, orzechami, serem pleśniowym  
zestaw zaproponowany przez szefa kuchni

**Deser**

kompozycja ciast przekładanych owocami sezonowymi  
napoje bezalkoholowe:  
cola, fanta, sprite, soki owocowe, woda g/n  
serwis kawowy z selekcją herbat w bufecie zimnym

***koszt menu 250 zł/os. +10%serwisu dla obsługi***

## Zestaw menu II

*DANIA GORĄCE*

### **Przekąska**

*(dwie do wyboru 70/30)*

pierś z kaczki z serem pleśniowym, orzechami i dressingiem malinowym  
rolowane tortille z kurczakiem warzywami i kozim serem  
vitello tonato  
szynka parmeńska z melonem  
szparagi zawijane szynką parmeńską i rukolą  
schab po warszawsku  
łosoś w cieście francuskim  
carpaccio z łososią  
tatar ze śledzia na pumperniku

### **Danie główne**

*(dwa do wyboru 70/30)*

kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną, buraczkami zasmażanymi i kopytkami  
roladki z polędwiczki wieprzowej nadziewane suszonymi pomidorami, szpinakiem, gorgonzolą,  
kluseczki francuskie, zestaw surówek  
polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym, kopytka, zestaw surówek  
zrazy wołowe, kasza gryczana z sosem grzybowym, buraczki zasmażane  
pieczona gęś z sosem żurawinowym i łązankami z skarmelizowaną kapustą  
karmazyn pieczony z masłem ziołowym, dziki ryż, mieszane sałaty  
sandacz z sosem borowikowym, puree z oliwą truflową, mieszane sałaty  
łosoś w sosie kaparowo-cytrynowym, puree bazyliowe, mieszane  
dorsz pieczony z sosem Holenderskim kluseczki szpinakowe, bukiet warzyw gotowanych

### **II danie ciepłe**

*(serwowane w podgrzewaczach dwa do wyboru 50/50)*

pierś kurczaka faszerowana serem feta i szpinakiem w sosie serowym  
stek z polędwiczki wieprzowej zawijany boczkiem  
zrazy wołowe, kasza gryczana z sosem grzybowym, buraczki zasmażane  
sznycełki z indyka w sosie pomidorowym z rukolą i mozzarellą  
karmazyn pieczony z masłem ziołowym  
sandacz z sosem borowikowym  
łosoś w sosie kaparowo-cytrynowym  
dorsz pieczony z sosem Holenderskim

### **Dodatki**

pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami  
ryż curry z warzywami  
bukiet warzyw gotowanych  
mieszane sałaty, warzywa, dressing jogurtowy, vinaigrette, oliwa extra virgin

CAFE & RESTAURANT  
**LITERATKA**

**III danie ciepłe**

*(serwowane w podgrzewaczach jedno do wyboru)*

wołowina po burgundzku  
boeuf strogonow  
gulasz węgierski  
chilli con carne  
barszcz czerwony z pasztecikami

**Przekąski zimne**

*(proszę wybrać 10 przekąsek)*

kompozycja wędlin i mięs pieczonych  
deska serów z orzechami  
kompozycja owoców  
*(w/w przekąski sugeruję podać w stolach)*

+7 do bufetu zimnego

schab po warszawsku  
tatar z polędwicy wołowej  
indyk z owocami w maladze  
jajka przepiórcze z łososiem  
tatar z łososia na pumperniklu  
brzoskwinie faszerowane kurczakiem  
kompozycja ryb wędzonych metodą naturalną  
sandacz faszerowany na postumencie  
sałatka grecka  
caprese przekładane grillowaną cukinią  
vitello tonatto  
sałata cesar  
sałata z kurczakiem ,rukolą, truskawkami i mascarpone  
sałata z gruszką, rukolą, orzechami, serem pleśniowym  
zestaw zaproponowany przez szefa kuchni

**Deser**

fontanna czekoladowa z owocami  
tort okolicznościowy  
napoje bezalkoholowe:  
cola ,fanta, sprite, soki owocowe, woda g/n  
serwis kawowy z selekcją herbat w bufecie zimnym

***koszt menu 270 zł/os. +10%serwisu dla obsługi***