

Menu Świąteczne



Pakiet Standard

Pasztet z kaczki, chutney z żurawiny, pieczywo.

Barszcz na zakwasie, uszka grzybowe.

Sandacz, buerre blanc z palonym masłem, puree ziemniaczane, zasmażana kapusta.

Pierś z kurczaka kukurydzianego, sos z suszonych grzybów, kluski śląskie.

Pieczona dynia, kasza pęczak, marynowane tofu, orzechy.

Panna cotta czekoladowo pomarańczowa.

179zł/osoba

Menu Świąteczne



Pakiet Premium

Pasztet z kaczki, chutney z żurawiny, pieczywo lub śledź wędzony, pieczywo, masło z wędzoną solą.

Barszcz na zakwasie, uszka grzybowe lub zupa borowikowa z kluskami.

Turbot, buerre blanc z palonym masłem, puree ziemniaczane, zasmażana kapusta.

Polik wołowy, sos z suszonych grzybów, kluski śląskie.

Pieczona dynia, kasza pęczak, borowik, piklowane kurki, marynowane tofu, orzechy.

Tiramisu korzenne lub panna cotta czekoladowo pomarańczowa.

229zł/osoba



Oferta obowiązuje dla grup od 8 osób.

Menu obejmuje gotowe zestawy dań, serwowane indywidualnie lub na wspólny stół.

W wariancie Premium można wybrać po jednej pozycji z dwóch dostępnych zup, przystawek i deserów dla całej grupy.

Przy serwisie na stół istnieje możliwość podziału porcji na dwa warianty wybranej kategorii.

Przy serwisie indywidualnym preferujemy jednakowe dania dla wszystkich gości lub większych podgrup. Indywidualne wybory ustalamy każdorazowo, w zależności od liczby uczestników, harmonogramu wydarzeń i możliwości kuchni.

Jeżeli organizacja wydarzenia pozwala na przygotowanie większej różnorodności bez wpływu na jakość obsługi i ograniczenie strat produktowych, z przyjemnością dostosujemy menu do Państwa oczekiwań.