

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Prezentowane menu ma charakter orientacyjny i stanowi inspirację do stworzenia oferty dopasowanej do charakteru przyjęcia oraz indywidualnych oczekiwań. Podstawą większości przyjęć jest elegancki obiad serwowany, składający się z przystawki lub deseru, zupy oraz dania głównego. Uzupełnieniem są starannie przygotowane bufety zimne z przekąskami i sałatkami, danie jednogarnkowe serwowane w późniejszej części spotkania oraz bufet słodki z autorskimi deserami i wypiekami.

Tworzymy menu, które łączy tradycyjne smaki z nowoczesną estetyką podania, dbając o to, aby każde rodzinne spotkanie miało wyjątkową oprawę i na długo pozostało w pamięci gości.

JEDNA Z TRZECH ODSŁON MENU

PAKIET SELECT

Możesz wybrać jeden z trzech pakietów menu, które różnią się kompozycją dań, liczbą posiłków i przekąsek. chętnie pomożemy Ci wybrać idealny zestaw, dopasowany do charakteru i stylu Waszego wyjątkowego dnia

OBIAD SERWOWANY

Przystawka lub deser + Zupa + Danie główne

BUFET ZIMNY

7 przekąsek + 3 sałatki

DANIE JEDNOGARNKOWE

1 danie

BUFET SŁODKI

1 ciasto w całości + 3 monodesery

lub

4 monodeserów

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Tak może wyglądać skomponowane przez Was menu z Pakietu Select.

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Pâté z kaczki barberia romatyzowane koniakiem w otulinie buraczanej z liofilizowaną maliną podane na maślanej grzance
lub
Crème brûlée z koziego sera z cukrem fiołkowym serwowany na galaretkie buraczanej *wege*

ZUPA SERWOWANA

Tradycyjny rosół z kotłunami i świeżo siekaną natką pietruszki LF
lub
Consommé z grzybów leśnych z kluseczkami francuskimi, kwaśną śmietaną i pesto pietruszkowym *wege*

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Delikatne udo kaczki w żurawinowym sosie demi glace, kluski śląskie z batatów,
mini buraczki z kremem balsamicznym *GF/LF*
lub
Stek z kalafiora pieczony z harrisą i wodą różaną, podany z hummusem z suszonymi pomidorami,
tahini, granatem, świeżymi ziołami i orzeszkami piniowymi *vegan /GF/LF*

BUFET ZIMNY

Pieczony rostbef z musem grzybowym *GF*
Vitello tannato - plastry cielęciny na musie z tuńczyka z jabłuszkami kaparowymi *GF*
Polędwiczka nadziewana szparagami i borówką na rukoli *GF/LF*
Łosoś szkodzki, dressing yuzu na bazie sosu sojowego, grejpfrut, czarny sezam, wakame *GF/LF*
Karmelizowana figa owinięta w szynkę parmeńską z sosem balsamicznym *GF/LF*
Roladki z bakłażana z serem dojrzewającym i sezamem *vegan/GF/LF*
Węgańskie przegrzebki na musie z rukoli i pestek dyni *vegan/GF/LF*

SALATKI

Tradycyjna sałatka cesar z grillowaną piersią kurczaka, bekonem i grzankami z bagietką na zakwasie, anchois, domowy dressing
Baby szpinak z gorgonzolą, brzoskwiniami, truskawkami, pikantnymi grzankami z chatki oraz sosem winno miodowym *wege*
Pieczone młode marchewki w tymianku cytrynowym i rozmarynie, glazurowane w syropie klonowy,
jarmuż, rzodkiew arbużowa *wege/GF/LF*

DANIE JEDNOGARNKOWE

Beef Stroganoff

BUFET SŁODKI

Red velvet mus w czerwonym zamszu
Mus czekoladowy z likierem Bayley's i kawowym glassage
Crème brûlée z opalonym cukrem Muscavado
Beza z owocami (*serwowana w całości*)