

Zestawy Serwowane – Lunch i Kolacja

ZESTAW 1

Przystawka: „Quiche Lorainne” - zapiekany ser z szynką w kruchym cieście

Danie główne: sałatka farmerska - zielona sałata, pomidor, chrupiący boczek, grzanki, orzechy, sos czosnkowo - ziołowy i wrzucone na wrzątek jajko

Deser: „Profiterole au Chocolat” - lody w ptysiach z ciepłym sosem czekoladowym
pieczywo, masło smakowe



Naleśniki

ZESTAW 2

Zupa: aromatyczna zupa jarzynowa z pulpecikiem z mięsa wołowego

Danie główne: pierś z kurczaka nadziewana papryką, szpinakiem i serem feta w cebulowo - ziołowym sosie z ziemniakami zapiekаныmi lub z wody

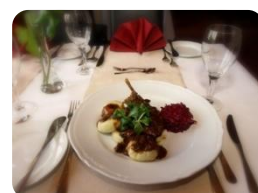
Deser: tarta jabłkowa z lodami z sosem anglaise

ZESTAW 3

Zupa: krem z zielonego groszku z chrupiącą grzanką

Danie główne: pierś z kurczaka w portugalskim sosie, w akompaniamencie leśnych grzybów podane na ziemniaczanym puree

Deser: czekoladowy pudding z lodami



Żeberka wieprzowe

ZESTAW 4

Zupa: rosół z kaczki z makaronem i borowikami

Danie główne: pieczeń z karkówki w ziołach z opiekanyimi ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty

Deser: lody z sosem i owocami

ZESTAW 5

Zupa: krem z zielonego groszku ze złocistą grzanką

Danie główne: grillowana pierś z kurczaka ułożona na zielonej sałacie i warzywach

Deser: „Tart tatin” – jabłko z karmelem, francuskim ciastem i lodami waniliowymi
pieczywo i masło smakowe



Sala DISCO

ZESTAW 6

Zupa: krem z pomidorów z oregano i kroplą bazyliowej śmietany

Danie główne: grillowana pierś z kurczaka ułożona na zielonej sałacie i warzywach

Deser: „Bananowy Song” - banany z malinami zapieczone pod złocistą kruszonką w akompaniamencie waniliowych lodów
pieczywo i masło smakowe



Deser lodowy

ZESTAW 7

Zupa: „Żurek Prezydenta” z jajkiem i białą kielbasą

Danie główne: polędwica wieprzowa skąpana w ziarnie sezamu z gotowanymi ziemniakami i brokułami w sosie holenderskim

Deser: szarlotka z pieca z bitą śmietaną i gałką lodów (dla grupy od 25 osób)

ZESTAW 8

Zupa: cebulowa z Porto i serową grzanką

Danie główne: staropolskie gołąbki duszone w pomidorowo- tymiankowym sosie na puree ziemniaczanym

Deser: banan w chrupiącym cieście



Tatar

ZESTAW 9

Zupa: „Żurek Prezydenta” z jajkiem i białą kielbasą

Danie główne: piersi kurczaka faszerowane mozzarellą na puree ziemniaczanym oraz buraczkami podanymi na ciepło

Deser: „Powiew Lata” - złota reneta z żurawiną duszona w calvadosie, zapieczona w złocistej kruszonce, podana z lodami i sosem waniliowym
pieczywo i masło smakowe

ZESTAW 10

Zupa: aksamitny krem z kalafiora z prażonymi ziarnami słonecznika

Danie główne: kark duszony po bartnicku z aromatem suszonej śliwki z ziemniakami puree oraz surówką z kiszzonego ogórka z cebulką

Deser: „Czekoladowy Przedsmak Raju” - czekoladowe ciastko z malinowym sosem,



Deser lodowy z jabłkami

ZESTAW 11

Zupa: delikatna zupa jarzynowa zabieleną kwaśną śmietaną

Danie główne: żeberka po szlachecku w sosie pieczeniowym z kluską śląską oraz zasmażanym buraczkiem

Deser: puszysty sernik (dla grupy od 25 osób)



Bar

ZESTAW 12

Zupa: krem z pomidorów z oregano kroplą bazyliowej śmietany

Danie główne: soczysta pierś z kurczaka zapiekana w boczku i ziołach na grzybowo-winnym sosie z zapiekanymi ziemniakami i gotowanymi warzywami

Deser: „Powiew Lata” - złota reneta z żurawiną duszona w calvadosie, zapieczona w złocistej kruszonce, podana z lodami i sosem waniliowym pieczywo i masło smakowe

ZESTAW 13

Przystawka: kolorowa sałata z pierożkami tortellini w akompaniamencie koktajlowych pomidorków skropiona ziołowym dresingiem

Danie główne: bitki wieprzowe podane na ziemniaczanym puree w otoczeniu tatarskiego ragout



Kawa mrożona

ZESTAW 14

Przystawka: zielona sałata z tapenadą

Danie główne: medaliony wieprzowe z pieczonymi ziemniakami i chrzanowo-śmietanowym ragout

Deser: naleśniki w pomarańczach

ZESTAW 15

Zupa: cebulowa z porto i serową grzanką

Danie główne: gołąbki z mięsem daniela na czosnkowo – ziemniaczanym puree w otoczeniu tymiarkowo- pomidorowego sosu

Deser: „Malinowe Marzenie” – lody waniliowe z ciepłym sosem malinowym, śmietanką i migdałami

ZESTAW 16

Przystawka: sałatka grecka – pomidor, ogórek, cebula czerwona, papryka, oliwki, ser feta i klasyczny sos vinaigrette

Danie główne: filet z łososia na cebulowym risotto

Deser: carpaccio z ananasa z cytrynowym sorbetem skropione rumem Malibu pieczywo, masło smakowe



Rydzę z patelni

ZESTAW 17

Przystawka: mozzarella w pomidorach, świeżej bazylii i occie balsamicznym

Danie główne: polędwiczki wieprzowe w sosie paprykowo – grzybowo - winnym podane na zielonych szparagach z kopytkami

Deser: „Romeo i Julia” - gorąca czekolada z lodami śmietankowymi i świeżymi owocami sezonowymi
pieczywo i masło smakowe



Bar

ZESTAW 18

Przystawka: naleśniki ze szpinakiem, serem feta w pomidorowo – czosnkowym sosie (2 szt.)

Danie główne: rolada z polędwiczki faszerowana kurkowym nadzieniem podana na ryżu w ziołowym sosie

ZESTAW 19

Przystawka: sałatka grecka – pomidor, ogórek, cebula czerwona, papryka, oliwki, ser feta z klasycznym sosem vinaigrette

Zupa: cebulowa z Porto i serową grzanką

Danie główne: halibut w porowym ragout na ziemniaczanym puree

Deser: mini torcik Pavlova - delikatna beza z kremową śmietanką i świeżymi sezonowymi owocami



Bar

ZESTAW 20

Przystawka: platy z marynowanej polędwicy wołowej w chrupiącym koszyku z ciasta francuskiego z maślakowym ragout

Zupa: rosół z kaczki z makaronem

Danie główne: soczysta pierś z kurczaka zapiekany w boczku na aromatycznym sosie pieczarkowym z ziemniakami w tymianku i gotowanymi warzywami

Deser: „Malinowe Marzenie” – lody waniliowe z ciepłym sosem malinowym, śmietanką i migdałami

ZESTAW 21

Zupa: zupa ziemniaczana z chrupiącym boczkiem

Danie główne: „Beef Wellington” polędwica wołowa pieczona we francuskim cieście z leśnymi grzybami

Deser: „Melonowe orzeźwienie” - kulki z melona z rumem i lodami rumowo orzechowymi



Beef Wellington