



Menu 299zł/os. Do ceny należy doliczyć serwis kelnerski 10%

Powitanie Gości prosecco

Powitalny obiad serwowany:

Boeff Strogonow

Pieczone udo z kaczki serwowane w sosie winno-żurawinowym z gnocchi ziemniaczanymi oraz buraczkami zasmażanymi

Torcik bezowy z delikatnym kremem i owocami

Przystawki zimne

Półmisek domowych mięs pieczystych z marynatami

Pasztety własnej produkcji

Tatar wołowy z dodatkami: cebulką, ogórkiem kiszonym oraz pieczarką marynowaną

Tatar z wędzonego łososia z dodatkami: cebulka, pieczarka marynowana oraz kapary

Śledź w 3 odsłonach (tradycyjny z cebulką, po meksykańsku, z jabłkiem i porem)

Półmiski włoskich serów i wędlin długo dojrzewających serwowane na rucoli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Schab po warszawsku z musem chrzanowym w galarecie

Sałaty mieszane z orzechami rozmarynowymi, serem blue i sosem miodowo-musztardowym

Bufet słodki

Patera owoców sezonowych

Patera ciast domowych(sernik królewski, szarlotka z Polskich jabłek, makowiec, babeczki z kajmakiem, brownie, mini pannacotta)

Danie gorące serwowane po północy

Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem

Rolada z indyka faszerowana delikatnym musem bazyliowym, podana z sosem z suszonych pomidorów, ziemniakami opiekany z rozmarynem i mixem sałat

Napoje bez ograniczeń – kawa, herbata

woda niegazowana z miętą i cytryną, soki owocowe

Dekoracje kwiatowe na stołach, białe obrusy, serwety

Powyższa cena menu nie obejmuje – oprawy muzycznej, dekoracji Sali, alkoholu, tortu

Czas trwania przyjęcia 04.00