

IMPREZY ZORGANIZOWANE

CLASSICO (DO 20 OSÓB)

190 ZŁ/OS

ZUPY

CONSOME - BULION DROBIOWO WOŁOWY Z RĘCZNIE LEPIONYMI
TORTELLINI Z MIĘSEM

KREM Z POMIDORÓW - KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z PESTO
BAZYLIOWYM I
PARMEZANEM

DANIA GŁÓWNE

KURCZAK NADZIEWANY RICOTTĄ - KURCZAK SOUS VIDE
NADZIEWANY SEREM RICOTTA,
OWINIĘTY SZYNKĄ PROSCIUTTO CRUDO, PODANY NA GNOCCHI Z
SOSEM Z SUSZONYCH
POMIDORÓW

ŁUPACZ W CIEŚCIE - FILET Z ŁUPACZA PODANY NA ZIEMNIAKACH
PIECZONYCH Z

CZOSNKIEM I TYMIANKIEM, MIX SAŁAT

POŁĘDWICZKA NA RISOTTO - POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PODANA
NA RISOTTO Z BIAŁĄ

SALSICCIĄ, SOSEM BOROWIKOWYM I OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ
ZIMNA PŁYTA ANTIPASTI

DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN

DESKA PIECZYWA Z SMAKOWYMI MASŁAMI

PARFAIT Z WĄTRÓBKAMI Z MUSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH

SAŁATKA Z POMIDORAMI SUSZONYMI, MOZZARELLĄ I SZYNKĄ
PROSCIUTTO CRUDO

SAŁATKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

GRUSZKA ZAWINIĘTA W SZYNKĘ PROSCIUTTO CRUDO I ORZESZKI
PINI

DESERY MONOPORCJE

TIRAMISU

PANNA COTTA

MUS Z CZEKOLADY

IMPREZY ZORGANIZOWANE

OFFERTA BARBECUE

100 ZŁ/OS

STREFA GASTRONOMICZNA

KARKÓWKA Z GRILLA

SZASZŁYKI W WERSJI MIĘSNEJ ORAZ WEGE

KIEŁBASA I KASZANKA

FILET Z PIERSI KURCZAKA

DODATKI

PIECZYWO Z SMAKOWYMI MASŁAMI

SAŁATKA ZIEMNIACZANA

SAŁATKA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

PRZEKĄSKI SUCHE

CHIPSY, PALUSZKI, ORZESZKI

NAPOJE

KAWA

HERBATA

WODA

LEMONIADA DOMOWA

ALKOHOLE/PIWA

WEDŁUG ZEJŚCIA

IMPREZY ZORGANIZOWANE

INDIRETTAMENTE

220 ZŁ/OS

WSZYSTKIE DANIA PODAWANE NA PÓŁMISKACH

ZUPY (1 DO WYBORU)

ROSÓŁ STAROPOLSKI

KREM Z POMIDORÓW Z PESTO BAZYLIOWYM

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ

ZUPA CEBULOWA Z BRUSCHETTA I MOZZARELLĄ

FIOR DI LATTE

DANIA GŁÓWNE

MIĘSA (3 DO WYBORU)

KARKÓWKA DŁUGO PIECZONA W SOSIE KURKOWYM

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE ŻURAWINOWYM

SCHAB PO MEDIOLAŃSKU Z PIECZARKĄ

ROLADKI Z KURCZAKA Z MUSEM GRZYBOWYM

PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SZPINAKIEM I

POMIDORI SECHI W SOSIE SEROWYM

IMPREZY ZORGANIZOWANE

INDIRETTAMENTE

220 ZŁ/OS

WSZYSTKIE DANIA PODAWANE NA PÓŁMISKACH

DODATKI SKROBIOWE (2 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI PIECZONE Z TYMIANKIEM I CZOSNKIEM

GNOCCHI W MAŚLE

FRYTKI

MAŚLANE PUREE Z ZIEMNIAKA

DODATKI WITAMINOWE (2 DO WYBORU)

FASOLKA SZPARAGOWA Z CZOSNKIEM

MIX SAŁAT Z POMIDORKAMI, OGÓRKIEM,

WINEGRETEM

MIX SURÓWEK

DESERY MONOPORCJE

MUS Z CZEKOLADY, SŁONY KARMEL, ORZECHY

PANNA COTTA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I OWOCAMI

SEZONOWYMI

TIRAMISU

IMPREZY ZORGANIZOWANE

INDIRETTAMENTE

220 ZŁ/OS

WSZYSTKIE DANIA PODAWANE NA PÓŁMISKACH

ZIMNA PŁYTA (3 DO WYBORU)

DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN (MORTADELA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO COTTO, SALAMI PICANTE, PROSCIUTTO CRUDO, GORGONZOLA PICCANTE, TALLEGIO, SCAMORZA, PECORINO)

DESKA FINGERFOODÓW (WRAPY Z KURCZAKIEM I ŁOSOSIEM, BRUSCHETTY Z MOZZARELLĄ I PROSCIUTTO COTTO, ROLADKI Z CUKINII I KOZIEGO SERA)

PARFAIT Z WĄTRÓBKII, Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI
MOZZARELLA BURATTA Z WINOGRONAMI, ORZECHAMI, OLIWĄ Z
OLIWEK PODANE NA RUKOLI

SALATKA CEZAR Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA I
PARMEZANEM

SALATKA Z MINI MOZZARELLĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI I
PROSCIUTTO CRUDO

SALATKA Z PIERSIĄ Z KACZKI Z FILETOWANYMI POMARAŃCZAMI,
W ASYŃCIE DRESSINGU MANGO

SALATKA BROKUŁOWA Z SEREM TYPU FETA, SOSEM AIOLI I
MIGDAŁAMI

IMPREZY ZORGANIZOWANE

PREMIO

260 ZŁ/OS

WSZYSTKIE DANIA PODAWANE NA PÓLMISKACH

ZUPY (1 DO WYBORU)

ROSÓŁ STAROPOLSKI

WŁOSKA ZUPA GULASZOWA NA CZERWONYM WINIE

KREM POMIDOROWY Z PESTO BAZYLIOWYM

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ

ZUPA CEBULOWA Z BRUSCHETTA ZAPIECZONĄ SEREM

MOZZARELLA

ZIELONE MINESTRONE (SZPINAK, SELER NACIOWY, GROSZEK,
POR)

DANIA GŁÓWNE

MIĘSA (3 DO WYBORU)

KARKÓWKA DŁUGO PIECZONA

NOGI Z KACZKI CONFIT Z SOSEM ŻURAWINOWYM

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM

POLIK WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM Z CZERWONYM WINEM

ŁOSOŚ ZAPIEKANY W PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW

SCHAB MARYNOWANY W PANIERCE PARMEZANOWEJ

ROLADKI Z KURCZAKA Z MUSEM GRZYBOWYM

PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE SEROWYM

IMPREZY ZORGANIZOWANE

PREMIO

260 ZŁ/OS

WSZYSTKIE DANIA PODAWANE NA PÓŁMISKACH

DODATKI SKROBIOWE (3 DO WYBORU)

PIECZONE ZIEMNIAKI Z CZOSNKIEM I

TYMIANKIEM

GNOCCHI W MAŚLE I ZIOŁACH

FRYTKI

MAŚLANE PUREE Z ZIEMNIAKA

ZIEMNIAKI CONFIT W KOPERKU

DODATKI WITAMINOWE (3 DO WYBORU)

FASOLKA SZPARAGOWA Z CZOSNKIEM

MIX SAŁAT W GLAZURZE BALSAMICZNEJ

PIECZONE WARZYWA W PARMEZANIE

KAPUSTA ZASMAŻANA Z PIECZARKAMI

MIX SURÓWEK (COLESŁAW, BURACZKI,

MARCHEWKA)

WARZYWA ZAPIEKANE W BESZAMELU

(KALAFIOR, BROKUŁY)

IMPREZY ZORGANIZOWANE

PREMIO
260 ZŁ/OS

ZIMNA PŁYTA (5 DO WYBORU)

DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN (MORTADELA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO COTTO, SALAMI PICANTE, PROSCIUTTO CRUDO, GORGONZOLA PICCANTE, TALLEGIO, SCAMORZA, PECORINO)

DESKA FINGERFOODÓW (WRAPY Z KURCZAKIEM I ŁOSOSIEM, BRUSCHETTY Z MOZZARELLĄ I PROSCIUTTO COTTO, ROLADKI Z CUKINII I KOZIEGO SERA)

PARFAIT Z WĄTRÓBKI, Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI
MOZZARELLA BURATTA Z WINOGRONAMI, ORZECHAMI, OLIWĄ Z OLIVEK PODANE NA RUKOLI

SALATKA CEZAR Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA I PARMEZANEM

SALATKA Z MINI MOZZARELLĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI I PROSCIUTTO CRUDO

SALATKA Z PIERSIĄ Z KACZKI Z FILETOWANYMI POMARAŃCZAMI, W ASYŃCIE DRESSINGU MANGO

SALATKA BROKUŁOWA Z SEREM TYPU FETA, SOSEM AIOLI I MIGDAŁAMI

ŚLEDZIE MARYNOWANE W KOPERKU, CEBULI I CYTRYNIE
CARPACCIO Z ŁOSOSIA ATLANTYCKIEGO PODAWANY NA CYTRYNOWYM WINEGRECIE Z KAPARAMI I OLIVKAMI

ARANCINI Z MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE NA PIECZONYCH POMIDORACH

VITTELLO TONNATO WOLNO GOTOWANA CIEŁĘCINA W KREMOWYM SOSIE TUŃCZYKOWYM

IMPREZY ZORGANIZOWANE

PREMIO
260 ZŁ/OS

DESERY MONOPORCJE* (3 DO WYBORU)

*DLA GRUP DO 20 OSÓB MOŻEMY SERWOWAĆ
TALERZOWO 1 RODZAJ DESERU

MUS Z CZEKOLADY, SŁONY KARMEL, ORZECHY
PANNA COTTA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I OWOCAMI
SEZONOWYMI

SZARLOTKA Z CYNAMONEM I MAŚLANĄ
KRUSZONKĄ

SERNIK Z MASCARPONE I PISTACJAMI
TIRAMISU

- W KAŻDYM PAKIECIE DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZANA JEST OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 5% RACHUNKU
- PAKIET OPEN BAR NA NAPOJE BEZALKOHOLOWE (KAWA, HERBATA, NAPOJE GAZOWANE, SOKI, WODY) - KOSZT 35 ZŁ
OFERUJEMY RÓWNIEŻ
- ANIMACJE DLA DZIECI (WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA)
- FONTANNA Z CZEKOLADĄ I DODATKAMI