

## **ZESTAW 1**

### **Zupa**

Domowy rosół z makaronem

### **Dania główne serwowane na półmiskach**

Devolay drobiowy z serem i pieczarkami

Śląska rolada wieprzowa

Tradycyjny kotlet schabowy

Frytki

Kluski śląskie

Mieszanka sałat i warzyw z ziołowym sosem winegret

Modra kapusta

Sos pieczeniowy

### **Deser**

Lava cake z sosem malinowym i gałką lodów waniliowych

### **Przekąski**

Tatar wołowy na grzance czosnkowej

Podwędzany pasztet na grzance z konfiturą z czerwonej cebuli

Mieszanka sałat i warzyw z kawałkami smażonego kurczaka

Jajko garniowane śledziem na sałatce kartoflanej

Antipasti: scypki wędzone z mleka krowiego, kabanosy, koreczki serowe, ogórki kiszane, smalec, chleb

### **Kolacja**

Barszcz czerwony z krokietem

#### **CENA ZESTAWU:**

190 zł /osoba dorosła

140 zł / dziecko

Oferta dedykowana dla grup od 12 do 58 osób

Ostateczne korekty oraz liczbę gości prosimy potwierdzić najpóźniej na 7 dni przed terminem realizacji.

## **ZESTAW 2**

### **Zupa**

Bulion z mięsnymi pierożkami

### **Dania główne serwowane na półmiskach**

Żeberka wieprzowe glazurowane BBQ

Kotlet w stylu Cordon Blue ze schabu wieprzowego

Pieczone udko kurczaka

Frytki / puree ziemniaczane z cebulką i boczkiem

Mieszanka sałat i warzyw w sosie winegret

Coleslaw z białej kapusty

Różowy sos pieprzowy

### **Deser**

Mus z białej czekolady z malinami i ciasteczkami amaretti

### **Przekąski**

Tatar wołowy na grzance czosnkowej

Mini burgery z kurczakiem i warzywami

Mieszanka sałat i warzyw z kawałkami smażonego kurczaka

Sałatka makaronowa z szynką i warzywami

Antipasti: kiełbaski w cieście francuskim, camembert z winogronem i krakersami,  
pieczone pałki z kurczaka z dipem Sticky Korean

### **Kolacja**

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

#### **CENA ZESTAWU:**

210 zł /osoba dorosła

160 zł / dziecko

#### **Informacje uzupełniające:**

Oferta dedykowana dla grup od 12 do 58 osób

Ostateczne korekty oraz liczbę gości prosimy potwierdzić najpóźniej na 7 dni przed terminem realizacji.

## **ZESTAW 3**

### **Zupa**

Bulion z mięsnymi pierożkami

### **Dania główne serwowane na półmiskach**

Polędwiczka wieprzowa pieczona na różowo podana na musie pietruszkowym

Devolay drobiowy z borowikiem

Piers kaczki na musie buraczano-śliwkowym z pieczonym jabłkiem i gruszką

Pieczone ziemniaki

Dyniowe kluseczki gnocchi

Mieszanka sałat i warzyw w sosie winegret

Warzywa gotowane na parze

Sos kurkowy

### **Deser**

Tiramisu

### **Przekąski**

Tatar wołowy na grzance czosnkowej

Crostini z ricottą i krewetkami Black Tiger

Mieszanka sałat i warzyw z kawałkami smażonego kurczaka

Caprese z bawolej mozzareli

Antipasti: salami picante, prosciutto crudo, gorgonzola, suszone pomidory,

oliwki, papryczki nadziewane serem, melon, oliwa, pieczywo

### **Kolacja**

Węgierska zupa gulaszowa, pieczywo

#### **CENA ZESTAWU:**

230 zł /osoba dorosła

180 zł / dziecko

#### **Informacje uzupełniające:**

Oferta dedykowana dla grup od 12 do 58 osób

Ostateczne korekty oraz liczbę gości prosimy potwierdzić najpóźniej na 7 dni przed terminem realizacji.