

## Zupy:

Porcja zupy na osobę wynosi 300 ml. Cena za 10 porcji.

- Barszcz czerwony czysty..... 120 zł
- Rosół królewski (kaczka, wołowina, kurczak).....130 zł
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów ...140 zł
- Gęsty krem z pieczonej dyni z kokosem.. 140 zł
- Żur staropolski z białą kiełbasą ..... 160 zł
- Flaczki wołowe ..... 160 zł
- Grzybowa z domowym makaronem..... 160 zł
- Bouef Stroganow wołowy z grzybami .... 260 zł
- Bogracz wieprzowy z ziemniakami..... 240 zł

## Przekąski:

- Kanapki bankietowe z pastami twarogowymi i warzywami (25 szt.).....220 zł
- Kanapki bankietowe mieszane z miksem wędlin i serów (25 szt.).....220 zł
- Mini burgery z kotlecikiem wieprzowym, pikłami i jalapeno (14 szt.).....210 zł
- Mini burgery z kozim serem, grillowaną cukinią i suszonymi pomidorami (14 szt.).....220 zł
- Mini burgery wołowe klasyczne .....220 zł
- Bajgle z zielonym twarogiem, wędzonym łososiem i warzywami (10 szt.).....180 zł
- Bajgle z omletem, bekonem, serem lazur i warzywami (10 szt.).....180 zł
- Kokosowy pudung chia z mango (20 szt.).....220 zł
- Panna cota z malinami (20 szt.).....220 zł
- Serniczek owocowy z ciastkiem (20 szt.).....220 zł

## Mięsiwa:

Porcja mięsa wynosi 120-150 g. Cena za 10 porcji.

- Tradycyjny antrykot z piersi kurczaka ... 160 zł
- Drobiowe łódeczki ze szpinakiem..... 180 zł
- Drobiowe łódeczki z pieczarkami..... 180 zł
- Delikatna pierś po parysku w sosie pieczarkowo-śmietanowym..... 180 zł
- Tradycyjny schabowy..... 180 zł
- Aromatyczna karkówka w sosie miodowym z chilli..... 210 zł
- Grillowane połówki wieprzowe w miodowo-musztardowej glazurze..... 210 zł
- Pieczone piersi z kaczki w czerwonym winie, jabłkach i jałowcu..... 320 zł

## Dania na ciepło:

Dania jednogarnkowe ważą 200 g. Cena za 10 porcji.

- Bigos myśliwski..... 180 zł
- Wołowina w grzybach..... 260 zł

## Dania rybne:

Porcja ryby wynosi 120-150 g. Cena za 10 porcji.

- Dorsz pod pierzynką szpinakową..... 300 zł
- Łosoś w sosie grzybowym z pietruszką... 330 zł
- Łosoś pieczony w porach i winie..... 330 zł
- Sandacz z patelni z sosem koperkowym..290 zł

## Dodatki:

Porcja dodatków wynosi 150 g. Cena za 10 porcji.

- Puree ziemniaczane ze skwarkami .....80 zł
- Pieczone ziołowe ziemniaki.....80 zł
- Trójkątne placki ziemniaczane.....80 zł
- Buraczki zasmażane.....80 zł
- Kapucha zasmażana z boczkiem.....80 zł
- Bukiet warzyw w sosie ziołowym.....80 zł

## Tace i patery:

Patery przygotowane są dla około 10 osób.

- Mix serowo-owocowy.....220 zł
- Pater owoców sezonowych.....190 zł
- Pater wieprzowy (3 rodzaje mięsa).....270 zł
- Pater drobiowy (3 rodzaje mięsa).....250 zł
- Pater pasztetów z indyka z konfiturą żurawinową i pasztet wieprzowy sosem chrzanowym.....220 zł
- Schab pieczony z morelami i śliwką..... 150 zł
- Ryba po grecku..... 160 zł
- Łosoś w galarecie..... 180 zł
- Śledzie marynowane w gruszcze.....150 zł

## Zielony zakątek:

Porcję stanowi 200 g. Cena za 10 porcji.

- Tradycyjna jarzynowa..... 120 zł
- Sałatka capresse ..... 120 zł
- Sałatka grecka..... 130 zł
- Sałatka krabowa z jajkiem, ogórkiem i pomidorami..... 150 zł
- Sałatka brokułowa z kurczakiem, pomidorami, kukurydzą i serem feta..... 150 zł
- Carpaccio z buraka z kozim serem, kaparami i oliwą czosnkową na rukoli.....150 zł

## Na słodko i słono:

Wszystkie ciasta i tarty są na prostokątnych

foremkach wychodzi z nich około 12-15 porcji.

- Tarta z cukinią i kozim serem ..... 90 zł
- Tarta z cukinią i łososiem wędzonym.....90 zł
- Tarta z gruszką, camembertem i orzechami włoskimi..... 90 zł
- Brownie kawowe..... 140 zł
- Sernik mascarpone z wiśniami..... 130 zł
- Sernik z czekoladową kruszonką ..... 130 zł