

PO UROCZYSTYM OBIEDZIE,
PROPONUJEMY SZEROKI WYBÓR PRYZYTAWEK I ZAKĄSEK ZIMNYCH.

KALKULACJA CENOWA JEST SPORZĄDZANA PO WYBRANIU KONKRETNÝCH DAŃ.

W PRZYPADKU DOBRANIA PRZEKĄSEK, CZAS UROCZYSTOŚCI WYDŁUŻA SIĘ DO 5h.

Przystawki tradycyjne:

- Śledzik w pomidorach
- Śledź w oleju
- Koreczki ze śledzia marynowanego, ogórka konserwowego, pieczarek i cebuli
- Sałatka jarzynowa
- Galareta drobiowa
- Galareta wieprzowa
- Smalec wiejski podany z ogórkiem kiszonym
- Pótmisek mięs **własnego wyrobu** :
 - karkówka marynowana w majeranku i czosnku
 - schab faszerowany śliwką suszoną
- Pótmisek serów, dekorowany pestkami dyni, orzechami i winogronem (camembert, ser żółty typu gouda, ser wędzony, ser pleśniowy typu gorgonzola, lazur)
- Paszтет mięsny z żurawiną

Inne propozycje:

- Mini chłodnik z buraczkami i koperkiem
- Sałatka z bobem i wariacją z kukurydzy
- Szaszłyk z mozzarelli i pomidorków koktajlowych podany na rukoli z sosem balsamicznym
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i słonecznikiem
- Bruschetta na dwa sposoby (tapenada oliwkowa, pasta z awokado)
- Sałatka z kurczakiem i gruszką w dipie z czerwonego pieprzu
- Sałatka grecka (z fetą i oliwkami) w sosie winegret
- Jajka z łososiem wędzonym
- Hummus
- Pasta wątróbkowa
- Szaszłycki z grillowanej piersi kurczaka z sosem słodko-oстрыm

Przystawki DeLux:

- Polędwica wołowa marynowana w ziołach z emulsją z musztardy francuskiej
- Tatar ze śledzia podany w kajzerce
- Łosoś wędzony podany na cykorii z pastą z fety i papryki
- Ser kozi z winogronem i orzechami włoskimi
- Paszтет rybny z sosem chrzanowym
- Tatar wołowy z emulsją z musztardy francuskiej, z cebulą i ogórkiem konserwowym
- Mini sałatka cesar z boczkiem, parmezanem i grzankami
- Grillowany ser halloumi z mango chutney

Ceny napojów i alkoholi:

- - wódka Bocian, Finlandia 100zł/ 0.5l
- - wódka żółdkowa delux 80zł/0.5l
- - pepsi 0.8l 20zł
- - woda niegazowana 1l 18zł
- - sok jabłkowy/pomarańczowy 1l 25zł
- - piwo perła chmielowa 12zł/0.5l