

# *Pakiet Silver*

*Cena 300 zł /os.*

*Dzieci 4-10 lat 50% ceny*

Powitanie chlebem, solą i wytrawnym winem musującym

## *Na miły początek (1 pozycja do wyboru)*

Płatki pieczonego rostbefu podane na rucoli z dressingiem miodowo-musztardowym

Mus warzywny w omlecie szpinakowym, szparagi dolnośląskie, rukola,

grzanka ziołowa- VEG

Pieczyno, masło

## *Zupy (1 pozycja do wyboru)*

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Krem pomidorowy z pesto ze świeżego szpinaku

## *Dania Główne (serwowane na półmiskach)*

Gęsina confit, kapusta czerwona z żurawiną i jabłkiem

Sznyceł wieprzowy na kapuście zasmażanej z kminkiem

Smażona miruna w sosie cytrynowo - kaparowym

## *Dodatki (serwowane na półmiskach)*

ziemniaki gotowane

kaszotto z warzywami

kluski śląskie lub kopytka, własnej produkcji

zestaw surówek (marchew z ananasem, buraczki, kapusta biała)

warzywa na parze

## *Desery z pałacowej cukierni*

Sernik

Szarlotka

Mini Beza z owocami sezonowymi

Patera owoców sezonowych i filetowanych

## *Zimne zakąski*

Schab faszerowany musem drobiowym, szpinak, orzechy, sos chrzanowy

Wybór szlachetnych wędlin i kiełbas staropolskich

Sery regionalne, winogrona

Filet z kaczki na sałacie z mango i pomarańczy

Terrina z łososia i sandacza z krewetkami

Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym

Terrina warzywna

Sałatka Cezar

Sałatka z cykorii, gruszki i serów pleśniowych z oliwą chilli i sosem balsamicznym

Wybór sałat, malinowy vinegrette

Wybór warzyw świeżych i konserwowych

pieczywo/ masło

## *Gorąca kolacja (1 pozycja do wyboru)*

Barszcz czerwony, domowy krokiet z kapustą i grzybami

Zupa gulaszowa z wieprzowiny, pieczywo

**Napoje: Kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną, soki (350ml/os)**

*Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom dla DZIECI proponujemy:*

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce lub paluszki rybne, frytki, sos do frytek,

marchewka z ananasek lub surówka z białej kapusty

# *Pakiet Gold*

*Cena 360 zł /os.*

*Dzieci 4-10 lat 50% ceny*

Powitanie chlebem, solą i wytrawnym winem musującym

## *Na miły początek (1 pozycja do wyboru)*

Płatki pieczonego rostbefu podane na rucoli z dressingiem miodowo-musztardowym

Mus warzywny w omlecie szpinakowym, szparagi dolnośląskie, rukola,  
grzanka ziołowa- VEG

## *Zupy (1 pozycja do wyboru)*

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Krem pomidorowy z pesto ze świeżego szpinaku

Rosół z filetem z kaczki i warzywami

## *Dania Główne (3 pozycje do wyboru-dania serwowane na półmiskach)*

Polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie borowikowym

Cielęcina duszona w winie z kurkami

Gęsina confit, kapusta czerwona z żurawiną i jabłkiem

Filet z łososia podany na szpinaku

Pieczony pstrąg na warzywach grillowanych

## *Dodatki (serwowane na półmiskach)*

ziemniaki gotowane

kaszotto z warzywami

kluski śląskie lub kopytka własnej produkcji

zestaw surówek (marchew z anansem, buraczki, kapusta biała)

warzywa na parze

## *Desery z pałacowej cukierni*

Sernik

Szarlotka

Mini Beza z owocami sezonowymi

Patera owoców sezonowych i filetowanych

## *Zimne zakąski*

Schab faszerowany musem drobiowym, szpinak, orzechy, sos chrzanowy

Wybór szlachetnych wędlin i kiełbas staropolskich

Sery regionalne, winogrona

Filet z kaczki na sałacie z mango i pomarańczy

Terrina z łososia i sandacza z krewetkami

Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym

Terrina warzywna

Sałatka Cezar

Sałatka z cykorii, gruszki i serów pleśniowych z oliwą chilli i sosem balsamicznym

Wybór sałat, malinowy vinegrette

Wybór warzyw świeżych i konserwowych

pieczywo/ masło

## *Gorąca kolacja (1 pozycja do wyboru)*

Barszcz czerwony, domowy krokiet z kapustą i grzybami

Boeuf Stroganoff, bagietka czosnkowa

**Napoje: Kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną, soki (350ml/os)**

## *Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom dla DZIECI proponujemy:*

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce lub paluszki rybne, frytki, sos do frytek,

marchewka z ananasem lub surówka z białej kapusty

# *Pakiet Platinum*

*Cena 420 zł /os.*

*Dzieci 4-10 lat 50% ceny*

Powitanie chlebem, solą i winem musującym

## *Na miły początek (1 pozycja do wyboru)*

Płatki pieczonego rostbefu podane na rucoli z dressingiem miodowo-musztardowym

Mus warzywny w omlecie szpinakowym, szparagi dolnośląskie, rukola,

grzanka ziołowa- VEG

## *Zupy (1 pozycja do wyboru)*

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Krem pomidorowy z pesto ze świeżego szpinaku

Consomme z filetem z kaczki i warzywami

## *Dania Główne (3 pozycje do wyboru)*

Polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie borowikowym

Indyk faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami, sos ziołowy

Confitowany filec z kaczki lub pieczone udo z kaczki

Tradycyjne zrazy wołowe, sos myśliwski

Cielęcina duszona, sos z kurkami

Królik w sosie śmietanowym z białym winem

Pieczony filec z łososia w soli himalajskiej

Filec z sandacza na papardelle z cukinii i marchewki

## *Dodatki (serwowane na półmiskach)*

ziemniaki gotowane

kaszotto z warzywami

kluski śląskie/kopytka własnej produkcji (do wyboru)

zestaw surówek (marchew z ananasem, buraczki, kapusta biała)

warzywa gotowane

## *Desery z pałacowej cukierni*

Sernik

Szarlotka

Mini Beza z owocami sezonowymi

Patera owoców sezonowych i filetowanych

### *Zimne zakąski*

Schab faszerowany musem drobiowym, szpinak, orzechy, sos chrzanowy

Wybór szlachetnych wędlin i kiełbas staropolskich

Sery regionalne, winogrona

Filet z kaczki na sałacie z mango i pomarańczy

Terrina z łososia i sandacza z krewetkami

Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym

Terrina warzywna

Sałatka Cezar

Sałatka z cykorii, gruszki i serów pleśniowych z oliwą chilli i sosem balsamicznym

Wybór sałat, malinowy vinegrette

Wybór warzyw świeżych i konserwowych

pieczywo/ masło

### *Gorąca kolacja - 1*

Pieczony udziec wieprzowy marynowany w rozmarynie z pieczonymi ziemniakami

i kapustą zasmażaną, serwowany w restauracji przez Kucharza

### *Gorąca kolacja - 2*

Barszcz czerwony, domowy krokiet z kapustą i grzybami

Napoje: Kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną, soki (350ml/os)

***Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom dla DZIECI proponujemy:***

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce lub paluszki rybne, frytki, sos do frytek,

marchewka z ananasek lub surówka z białej kapusty

# *Uroczysty obiad serwowany*

*(do 50 osób)*

*Cena 190-220 zł / os.*

*Dzieci 4-10 lat 50% ceny*

Powitanie wytrawnym winem musującym

## *Na miły początek (1 pozycja do wyboru)*

Płatki pieczonego rostbefu podane na rucoli z dressingiem miodowo-musztardowym

Carpaccio z gruszki z kozim serem, orzechami nerkowca i oliwą z oliwek

z pierwszego tłoczenia

Pieczywo, masło

## *Zupa (1 pozycja do wyboru)*

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Krem pomidorowy z pesto ze świeżego szpinaku

Krem ze szpinaku z dodatkiem mleka kokosowego, chips z kalarepki

Dania Główne- serwowane (1 pozycja do wyboru)

Gęsina confit, kapusta czerwona z żurawiną i jabłkiem

Królik w sosie śmietanowym z białym winem

Indyk faszerowany musem ze szpinaku i pomidorów suszonych, zapiekanka ziemniaczana, warzywa na parze

Sznyceł wieprzowy na kapuście zasmażanej z kminkiem, kopytka własnej produkcji

Tradycyjne rolady wołowe sos z czerwonym winem, kluski śląskie własnej produkcji, czerwona kapusta zasmażana z jabłkiem i żurawiną

Pieczony pstrąg na warzywach grillowanych, ziemniakami pieczone z ziołami

Gołąbki z kapusty włoskiej, grzyby leśne, kasza z warzywami,

sos pomidorowy ze świeżą papryką

## *Desery z pałacowej cukierni (1 pozycja do wyboru)*

Sernik

Szarlotka

Mini Beza z owocami sezonowymi

**Napoje: Kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną, soki (350ml/os)**

+ Patera owoców sezonowych i filetowanych

*Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom dla DZIECI proponujemy:*

Bulion drobiowy z domowym makaronem

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce lub paluszki rybne, frytki, sos do frytek,

marchewka z ananasek lub surówka z białej kapusty

## *Bufet zimnych zakąsek (opcja)*

*600 g /os. – cena 90 zł / os.*

- ✓ Szlachetne wędliny staropolskie i mięsa pieczone w ziołach
- ✓ Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym
- ✓ Łosoś wędzony z musem chrzanowym na grzance z rucolą
  - ✓ Sałatka z ciecierzycy, pomidorów i sera feta
- ✓ Sałatka z cykorii, gruszki i serów pleśniowych z oliwą chili, sos balsamiczny
  - ✓ Filet z kaczki na sałacie z mango i pomarańczy
  - ✓ Terrina z łososia i sandacza z krewetkami
- ✓ Hummus ze świeżą bazylią i tymiankiem, pumpernikiel
  - ✓ Wybór warzyw świeżych i konserwowych
  - ✓ pieczywo/masło/ sosy do mięs