

Menu Srebrne



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół na kaczym wywarze z makaronem
Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym
i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy
Roladka śląska z sosem pieczeniowym
De volaille
Ziemniaki puree
Kluski śląskie
Frytki
Surówka z marchwi i ananasa
Colesław
Modra kapusta duszona

DESER

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin
Schab z owocami
Karczek duszony w piwie
Boczek rolowany z czosnkiem
Pasztet Szefa Kuchni
Szynka z puchem chrzanowym
Sery tradycyjne, wędzone, regionalne
Sałatka jarzynowa
Sałatka Cezar
Tymbaliki drobiowe
Jajka w sosie tatarskim
Śledzie na dwa sposoby: w oleju z cebulką
i pod pierzynką śmietanową
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle
Pieczywo domowe z czarnuszką, masła smakowe

I CIEPŁA KOLACJA

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym,
ziemniaki gratin, buraczki karmelizowane

II CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

Naleśnik ze szpinakiem, ricottą, pomidorkami
koktajlowymi
Barszcz czerwony z pasztecikiem

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE:

Kawa, herbata,
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe
(jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy)

MENU SREBRNE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
ZUPA
DANIE GŁÓWNE
3 mięsa / 3 dodatki / 3 surówki
DESER
BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
2 CIEPŁE KOLACJE
NIELIMITOWANE NAPOJE
NIEGAZOWANE

210 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 5-10: 50% ceny menu

Dziecko 0-4: 0 % ceny menu



TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół na kaczym wywarze z makaronem

Krem z leśnych grzybów z pieczonym czosnkiem i ziołami i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy

Młody kurczak faszerowany musem grzybowym

Pieczony udziec z indyka w tymianku i cytrynie

Rolada śląska z sosem pieczeniowym

Kluski śląskie

Ziemniaki puree

Kasza jaglana z warzywami

Opiekane ziemniaki

Modra kapusta duszona

Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem

Sałatka z pieczonych buraków z pomarańczą i winegretem

Surówka z marchewki i ananasa

DESER

Sernik na spodzie z oreo z sosem karmelowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin

Schab z owocami

Karczek duszony w piwie

Boczek rolowany z czosnkiem

Pasztet Szefa Kuchni

Tarta francuska z dżemem cebulowym i pomidorami

Tarta z brokułem, migdałami i kozim serem

Deska serów z winogronami, selerem i orzechami

Śledź na dwa sposoby: w oleju z cebulką

i pod pierzynką śmietanową

Sałatka z serem dojrzewającym, piklami i winegretem

Sałatka z kurczakiem, sosem cezar i chipsami z boczku

Cytrynowy naleśnik z łososiem bałtyckim i domowym

serkiem koperkowym

Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle

Pieczyno domowe z czarnuszką, masła i oliwy smakowe

I CIEPŁA KOLACJA (jedna do wyboru)

Rolada z szynki wieprzowej z podgrzybkami i serem bursztyn

Dorsz pieczony w ziołach, zielone risotto z groszkiem,

chipsy z marchewki

II CIEPŁA KOLACJA

Kremowy gulasz z indyka z warzywami

III CIEPŁA KOLACJA

Żur na maślanec z białą kiełbasą

i chrupiącym jajkiem

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe

(jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy)

Napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

MENU ZŁOTE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

4 mięsa / 4 dodatki / 4 surówki

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

3 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

260 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 5-10: 50% ceny menu

Dziecko 0-4: 0 % ceny menu

Menu Koralowe



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół na gęsinie z kołdunami mięsnymi

Krem z białych warzyw z pesto ziołowym i grzankami

Consome wołowe z kluskami kładzionymi i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaczka z jabłkiem i kminkiem z sosem cumberland

Duszone w czerwonym winie policzki wołowe

z sosem pieczeniowym

Rolada z indyka z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami

Kieszonka ze schabu z podgrzybkami i żółtym serem

Półdewiczki wieprzowe marynowane w ziołach,

nadziewane serem pleśniowym

Kluski śląskie opiekane z parmezanem

Gratin ziemniaczany z cebulką i tymiankiem

Kasza bulgur z warzywami

Opiekane ziemniaki na gęsim tłuszczu

Świeży mix sałat z warzywami i winegretem

Surówka z białej kapusty

Karmelizowane buraczki na maśle i miodzie

Czerwona kapusta duszona z octem balsamicznym i malinami

DESER

Brownie czekoladowe z sosem czekoladowym i krem angielskim z posypką orzechową

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin

Schab z owocami

Karczek duszony w piwie

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Tarta z brokułem, migdałami i kozim serem

Tarta francuska z dżemem cebulowym i pomidorami

Deska serów z winogronami, selerem i orzechami

Patera wędzonych przez nas ryb (makrela, pstrąg, łosoś)

Tatar ze śledzia z kaparami, oliwkami i ogórkiem

Sałatka z serem dojrzewającym, piklami i winegretem

Sałatka z ziemniaka, pora z serem pleśniowym i dressingiem majonezowym

Sos chrzanowy, sos musztardowy, żurawina, pikle

Pieczyno domowe z czarnuszką, masła i oliwy smakowe

BUFET CIEPŁYCH PRZEKĄSEK

Kark wołowy duszony w czerwonym winie

Stripsy z kurczaka z sosem teriyaki i sezamem

Opiekane ziemniaczki z cebulką, czosnkiem i ziołami

Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem wędzonym

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

I CIEPŁA KOLACJA

Konfitowane udko z kaczki

podawane z ziemniakami opiekanymi,

włoską kapustką z boczkiem i sosem pieczeniowym

II CIEPŁA KOLACJA

Wołowina po burgundzku

z kremowym puree ziemniaczanym i grzybami

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

MENU KORALOWE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

5 mięs / 5 dodatków / 4 surówki

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

BUFET CIEPŁYCH PRZEKĄSEK

2 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

320 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 5-10: 50% ceny menu

Dziecko 0-4: 0 % ceny menu