

Menu Srebrne



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

Rosół na kaczym wywarze z makaronem
lub 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 jabłka
Colesław
Modra kapusta duszona

DESER

Rustykalna szarlotka

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin
Półmisek pieczonych mięs
Paszтет domowy
Szynka z puchem chrzanowym
Patera serów
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, masło

I CIEPŁA KOLACJA

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym,
ziemniaki gratin, buraczki karmelizowane

II CIEPŁA KOLACJA

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

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE:

Kawa, herbata,
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe 100%

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

wtorek-czwartek 230 zł / osoba
piątek-niedziela i święta 240 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu
Dziecko 3-10: 50% ceny menu
Obsługa: 50 % ceny menu

Menu Złote



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

Rosół na kaczym wywarze z makaronem
lub Krem z leśnych grzybów z pieczonym czosnkiem,
ziołami i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy
Młody kurczak faszerowany musem grzybowym
Pieczony udziec z indyka w tymianku i cytrynie
Rolada ślaska z sosem pieczeniowym
Kluski śląskie
Ziemniaki puree
Kasza jagłana 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 Szeffa 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
Pieczywo domowe z czarnuszką, masła i oliwy smakowe

I CIEPŁA KOLACJA

Rolada z szynki wieprzowej z podgrzybkami i serem bursztyn
lub 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 maślanie z białą kiełbasą
i jajkiem

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe 100%
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

wtorek-czwartek 270 zł / osoba
piątek-niedziela i święta 290 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu
Dziecko 3-10: 50% ceny menu
Obsługa: 50 % ceny menu

Menu Koralowe



KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

ZUPA

Rosół na gęsinie z kołdunami mięsnymi

lub Krem z białych warzyw z pesto ziołowym i grzankami

lub 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

Polędwiczki 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,
z kremem angielskim i 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 opiekаныmi,

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 100%

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

wtorek-czwartek **330 zł / osoba**

piątek-niedziela i święta **350 zł / osoba**

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 3-10: 50% ceny menu

Obsługa: 50 % ceny menu

Candy bar

ZESTAW PODSTAWOWY:

- babeczki z kremem i owocami
- mini Pavlova z kremem i owocami
- mini serniczki oreo z musem i owocami
 - tiramisu z kajmakiem
- bankietówki – różne smaki

(do wyboru: mango, wiśnia, jagoda, czekolada, słony karmel)

- tartaletki z owocami
- beziki w ozdobnych słojach
- różane bezy

+ 2 PROPOZYCJE DO WYBORU:

- ptysie z kruszonką i kremem
- mini tarta z marakują, crème brûlée, białą czekoladą i owocami
 - cake pops - lizaki ciasteczkowe na patykach
 - makaroniki
 - truskawki w czekoladzie
- cakesicles - ciasteczka na patykach w formie lodów
 - tablica z donutami
- mini torty z kwiatami

Candy bar

wtorek-czwartek 20zł / osoba
piątek-niedziela i święta 22zł / osoba

Pakiet Candy bar+ Tort

wtorek-czwartek 34zł / osoba
piątek-niedziela i święta 36zł / osoba



Nasze słodkości są wykonane na naturalnych składnikach w tradycyjny sposób.

Gwarantujemy piękny wygląd oraz niezapomniany smak tortów weselnych, ciast oraz deserów.

Torty

SMAKI TORTÓW:

1. Czekoladowy z chrupiącą orzechową praliną i krem ze słonym karmelem
2. Jasny biszkopt z kremem z białej czekolady z Malibu i domowa marmolada z ananasa, marakui i wanilii
3. Jasny biszkopt, krem śmietankowy, mus i świeże owoce
4. Jasny biszkopt, krem na bazie mascarpone i białej czekolady, lemon curd



Dodatki: owoce, dekoracja kwiatowa, toppers personalizowane
15 zł/osoba



Ciasta

Ciasta pieczemy w okrągłych formach.
W zależności od rodzaju kroimy na 20 -24 porcje

SERNIKI 120 zł

- Sernik z oreo
- Sernik lawendowy
- Sernik na spodzie brownie
- Sernik kajmakowy
- Sernik klasyczny z bezą

TARTY 100 zł

- Tarta z owocami i kremem budyniowym
- Tarta z sernikiem na zimno - orzechowa z karmelem
- Tarta mango-marakuja
- Tarta cytrynowa z bezą

CIASTA CZEKOLADOWE 110 zł

- Ciasto bezglutenowe z kremem waniliowym i owocami
- Brownie klasyczne
- Brownie z owocami
- Białe "brownie" z owocami

CIASTA OWOCOWE

- Klasyczne ciasto ucierane z owocami sezonowymi 90 zł
- Ciasto marchewkowe 105 zł
- Szarlotka na kruchym cieście 80 zł
- Beza Pavlova ze świeżymi owocami (podawana w całości) 90 zł

CIASTA KREMOWE - TORTOWE 120 zł

- Tortowe cappuccino
- Tortowe czekolada z solonym karmelem
- Tortowe śmietanka z owocami
- Tortowe ananas-kokos
- Tortowe chałwa
- Tortowe schwarzwaldzkie



Swojski stół

Kita wieprzowa z kapustą i opiekanymi ziemniaczkami

Nasze mięsa pieczone

Pasztesy

Regionalne wędliny

Regionalne sery

Smalec

Ogórki kiszone

Chrzan, musztarda, żurawina

Bochen chleba

Nalewki regionalne

Swojski stół

wtorek-czwartek 30zł / osoba

piątek-niedziela i święta 32zł / osoba

Włoski stół

Szynki naturalne i dojrzewające,

Włoskie kiełbasy, salami

Sery twarde, półtwarde, miękkie i świeże

Melon w szynce parmeńskiej

Tarty w trzech odstonach: serowo-cebulowej,
brokułowej z migdałami, z suszonymi pomidorami

Mini pizzerinki

Antipasti : pomidorki suszone, oliwki czarne, oliwki zielone,
kapary, papryczki słodkie i pikantne nadziewane.

Sałatka ze świeżych sałat, orzechów włoskich,
piklowanej cebuli, grzanek, dressingiem cytrusowym

Mix sałat z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi

i octem balsamicznym

Oliwa, ocet balsamiczny, grissini

Włoski stół

wtorek-czwartek 33zł / osoba

piątek-niedziela i święta 35zł / osoba

