

Perta
ŚWIĄTECZNA





ŚWIĄTECZNE Menu

ZUPA

- Krem z dyni z nutą cynamonu i pomarańczy



DANIA GŁÓWNE

- Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- Pierś z kurczaka faszerowana orzechami i żurawiną podana w plastrze bekonu
- Łosoś pieczony z rozmarynem podany na warzywach duszonych w pomidorach



DODATKI

- Kopytka smażone na maśle
- Ziemniaki pieczone
- Surówka z buraków
- Mix sałat z winogretem

DESER

- Sernik z pomarańczą
- Szarlotka

WARTOŚĆ 140 ZŁ





ŚWIĄTECZNE Menu

ZUPA

- Zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE

- Pierś z indyka podana z morelowym chutneyem
- Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- Dorsz zapiekany z porami w sosie śmietanowym


DODATKI

- Ziemniaki pieczone
- Kapusta z fasolą
- Buraczki
- Mix sałat z winegretem

DESER

- Sernik z pomarańczą
- Szarlotka

WARTOŚĆ 150 ZŁ



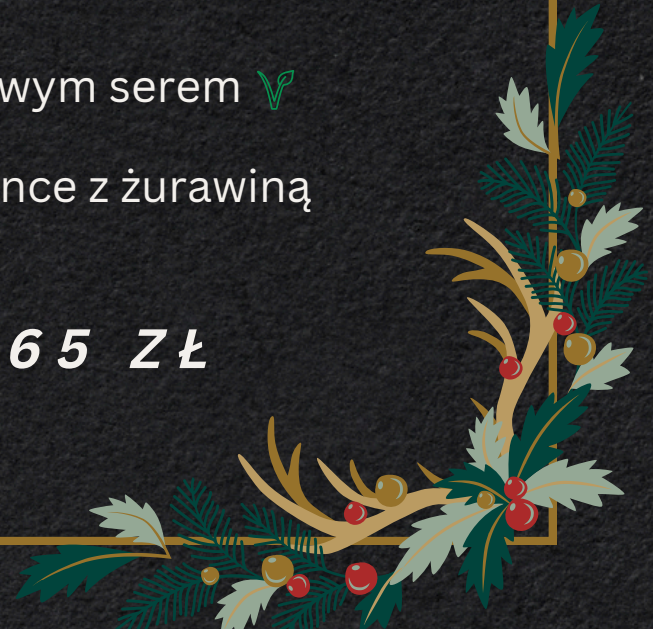




ŚWIĄTECZNE Menu



BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Mus z wędzonego łososia z kremowym serkiem podany w kruchych babeczkach
 - Roladka z indyka faszerowana morelami pieczona w plastrze bekonu
 - Sałaty z wędzonym pstrągiem, jajkiem na twardo i sosem koktajlowym
 - Krokiety z dorsza i ziemniaka w chrupiącej panierce panco
 - Tatar z awokado, selera naciowego, świeżego ogórka z sosem sojowym 
 - Tarta szpinakowa z pleśniowym serem 
 - Pasztet z dziczyzny na grzance z żurawiną
- 

WARTOŚĆ 65 ZŁ






ŚWIĄTECZNE Menu



BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałaty z camembertem, marynowanym burakiem, orzechem włoskim i miodowym winegretem ✓
 - Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana borowikami, pieczona w plastrze bekonu
 - Pasztet z selera z pastą truflową ✓
 - Tarta borowikowa z parmezanem
 - Łosoś gawlax z musztardowym dipem
 - Kaczka pierś sous vide podana na grzance z sosem aroniowym
 - Pasta z wędzonej makreli w kruchych babeczkach
- 

WARTOŚĆ 85 ZŁ





Menu ALKOHOLOWE

ZESTAW 1 - 69,-

- Wino białe/czerwone
- Piwo alkoholowe/bezalkoholowe



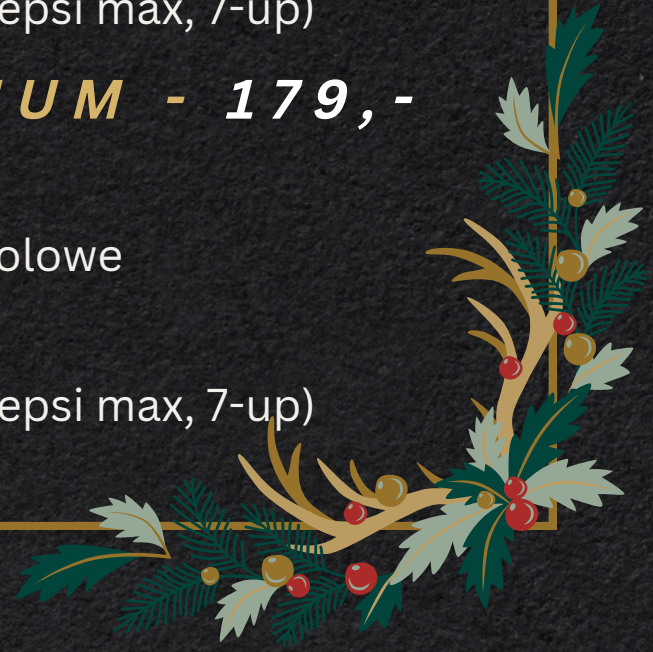

ZESTAW 2 - 119,-

- Wino białe/czerwone
- Piwo alkoholowe/bezalkoholowe
- Wódka Bocian
- Napoje gazowane (pepsi, pepsi max, 7-up)

ZESTAW 3 STANDARD - 149,-

- Wino białe/czerwone
- Piwo alkoholowe/bezalkoholowe
- Wódka Bocian
- Whisky Famous Grouse
- Napoje gazowane (pepsi, pepsi max, 7-up)

ZESTAW 3 PREMIUM - 179,-

- Wino białe/czerwone
 - Piwo alkoholowe/bezalkoholowe
 - Wódka Ostoya
 - Whisky Proper Twelve
 - Napoje gazowane (pepsi, pepsi max, 7-up)
- 
- 



Koktajl

BAR

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

- Aperol
- Mojito
- Whisky Sauer
- Gin z tonikiem
- Bahama Mama
- Cuba Libre
- Cosmopolitan
- Kamikadze



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

- Mojito
- Pineapple Sunrise

CZAS TRWANIA - 8H


WARTOŚĆ 119 ZŁ





Warunki

REZERWACJI

- Minimalna liczba gości - 20 osób
 - Do każdego zestawu wliczona kawa herbata woda 
 - Czas trwania uroczystości:
 - obiad - do 4h
 - obiad + zimne przekąski do 8h
 - Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia
 - wszystkie ceny podane netto należy doliczyć podatek VAT w wysokości 8 i 23 %
- 