

MENU 180 ZŁ/OS



WIGILIA W KTW SZALE



Zamawiający:

Data:

Godzina:

Liczba osób:

**DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 5%
OD OSTATECZNEJ KWOTY RACHUNKU**

ZUPY 1 pozycja do wyboru

- Barszcz czerwony z uszkami
- Consomme wołowo - drobiowe z młodą włoszczyzną i pierożkiem z wołowiną
- Krem z buraka / kozi ser / maliny
- Krem grzybowy / rozmaryn / orzechy
- Krem z pieczonych warzyw białych / pestki dyni / szczypiorek / oliwa

DANIA MIĘSNE I RYBNE do wyboru: 5, 2 k/os

- Udko z kaczki konfitowane z pieczonym jabłkiem żurawiną
- Rolada po staropolsku z suszonymi owocami
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskimi
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Rolowana pierś kurczaka z borowikami w sosie pieprzowym
- Pieczeń z delikatnego schabu pieczona z rozmarynem w sosie grzybowym
- Polędwiczka wieprzowa / sos kurkowy
- Pieczeń z karczku
- Rolada z indyka ze szpinakiem
- Roladka wieprzowa / suszone pomidory / sos śmietanowy
- Karp smażony dzwonki
- Karp po żydowsku
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Polędwica z dorsza z pieczarkami w aksamitnym sosie truflowym
- Łosoś w sosie porowym na białym winie
- Sandacz / sos kurkowy

PIEROGI 1 do wyboru

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z mięsem
- Pierogi z soczewicą - vege

DODATKI 4 do wyboru

- Kapusta z grzybami
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Cząstki z buraka karmelizowane na czerwonym winie
- Warzywa gotowane soute brokuł / kalafior
- Kasza z sosem grzybowym
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Gotowane ziemniaki z koperkiem

DESER 2 k/os

- Ciasto świąteczne: sernik, szarlotka, makowiec, strudel, ciasto marchewkowe

ZIMNE ZAKĄSKI + 45 zł/os 6 do wyboru, dodatkowa pozycja + 15 zł/os

- Tatar
- Tatar z łososia + 10 zł/os
- Carpaccio
- Croissant ser camembert/ gruszka / orzechy włoskie
- Kaszanka / pieczone jabłko / cynamon
- Rolada z polędwiczki wieprzowej / borowiki
- Tymbaliki wieprzowe
- Szynka / chrzan
- Wędliny włoskie / wędliny własnego wyrobu / sery / warzywa marynowane
- Łosoś / sałata / sos jogurtowy
- Ryba po grecku
- Karp w galarecie
- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
- Makiełki - na ciepło

sałatki 3 do wyboru

- Sałatka z pęczaku z awokado, zielonym ogórkiem i granatem
- Gruszka / ser pleśniowy / orzechy / rukola / vinegret
- Makaron / tuńczyk / prażone ziarna / dresing cezarski
- Cezar: sałata rzymska / kurczak / boczek / pomidorki koktajlowe / ser / sos

Pieczony, masło - już uwzględnione

KOLACJA 1 + 20 zł/os 1 do wyboru

- Żurek / biała kiełbasa / ziemniak pieczony / jajko
- Barszcz czerwony / pasztecik z mięsem
- Stroganov wołowy / Kluski szczypiorkowe

KOLACJA 2 + 35 zł/os 4 do wyboru, 1,5 k. mięsa / os.

- Żebra wieprzowe na kapuście kiszzonej z grzybami
- Gulasz / kasza pęczak
- Polędwiczka wieprzowa na risotto grzybowym
- Łosoś wellington

ATRAKCJE KULINARNE : (DODATKOWO PŁATNE)

od 29 zł/os

- Musztardowy schab z kości

od 35 zł/os

- Udziec wieprzowy z pieca od 30 os, dodatki + 100 zł
- Żebra pieczone w BBQ minimum 10 os.
- Porchetta rolowany boczek, mortadela, orzechy, wątróbka, oliwki, kapary, chrupiąca skórka), minimum 10 osób

od 45 zł/os

- Łosoś pieczony w całości
- Jesiotr* pieczony na grapefruitach
* ryba dostępna tylko przy wcześniejszym zamówieniu (ok 3 tyg przed uroczystością)
- Pokaz Carbonara: ser Grana Padano / makaron z guanciale

DODATKI 2 WYBORU

- ziemniaki pieczone
- ryż po tajlandzku
- pyzy ziemniaczane z mięsem
- pierogi z kapustą i grzybami
- kasza po staropolsku z grzybami leśnymi
- kapusta maślana z grzybami
- kapusta z grochem

STOŁY TEMATYCZNE

Każdy ze stołów tematycznych jest wyceniany przez nas dla Państwa indywidualnie - jego wielkość jest dostosowywana do ilości Gości lub Państwa życzenia.

- Stół wiejski
(swojskie kiełbasy, szynki i wędliny, sery żółte, pleśniowe - możliwość stworzenia tortu z serów, smalec, chleb swojski)
- Stół owocowy
- Słodki stół
- Fontanna czekoladowa duża
- Owoce do fontanny czekoladowej

MENU ALKOHOLI, NAPOI

WÓDKA | 0,5l

Ostoya | 90 zł

Baczewski | 80zł

Stumbras Classic | 90 zł

Finlandia | 80 zł

Bohema | 80zł

Belvedere 0,7 | 160zł

Ciroc 0,7 | 150zł

WHISKY | 0,7l

Jack Daniel's | 120 zł

Tullamore (Irlandia) | 120 zł

Ballantine's (Szkocja) | 100 zł

Chivas Regal 12YO (Szkocja) | 200 zł

Glenfiddich 18 0,5 | 300zł

Johnnie Walker Blonde 0,7 | 250zł

Johnnie Walker Blue Label 0,7 | 850zł

Macallan 12YO 0,7 | 450zł

Sexton 0,7 | 180zł

W naszej ofercie posiadamy też inne alkohole oraz jesteśmy w stanie na życzenie klienta wprowadzić inny alkohol z indywidualną wyceną

CENNIK SOKÓW I NAPOI

napoje / soki płatne wg zużycia

Pepsi / 7up / Fanta 0,85 l - 10 zł/szt

Sok pomarańczowy / jabłkowy 1l - 8 zł/szt

Owoce 1 punkt w stole - od 100 zł

Suchy lód - od 100 zł

W CENIE

bufet z kawą i herbatą

woda z cytryną i miętą

Dekoracja stołu

- Obrusy bordowe / granatowe + 50 zł/szt
- złote sztucce 10 zł/1 kpl
- kielichy zielone lub kryształowe 3 zł/szt
- kwiaty od 100 zł

Muzyka

- Świąteczny repertuar muzyka na żywo od 1000 zł
- DJ od 2500 zł

Ognisko nad brzegiem zalewu - od 120 zł/os

COCTAILS

Stwórzmy razem kartę drinków alkoholowych i bezalkoholowych. Do Państwa dyspozycji jest nasz bar oraz doświadczeni barmani. Koszt barmana to 1000 zł (10 h max do 2:00) plus koszty drinków wg poniższego cennika.

APEROL SPRITZ / 0%	28 PLN
<i>aperol / woda gazowana / prosecco</i>	
GIN BASIL KIWI SMASH	28 PLN
<i>gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / bazylia</i>	
HUGO / 0%	28 PLN
<i>syrop z kwiatów czarnego bzu / limonka / prosecco / mięta / woda gazowana</i>	
MOJITO / 0%	28 PLN
<i>jasny rum / limonka / mięta / woda gazowana</i>	
MARTINI FIERO	25 PLN
<i>martini fiero / tonik / aperol / woda gazowana</i>	
MARTINI BIANCO	25 PLN
<i>martini bianco / tonik / sok z limonki / woda gazowana</i>	
PORNSTAR MARTINI / 0%	31 PLN
<i>wódka czysta / syrop waniliowy / puree marakuja / cytryna / prosecco</i>	
NEGRONI	28 PLN
<i>gin / martini fiero / Campari / prosecco</i>	
MAI THAI	30 PLN
<i>rum biały / rum ciemny / likier Curacao Orange / likier migdałowy / sok z limonki</i>	
RASPBERRY MARGARIRA	26 PLN
<i>stequilla silver / cointreau / sok z limonki / maliny</i>	

