



# Menu\*








## Bankiety Przyjęcia





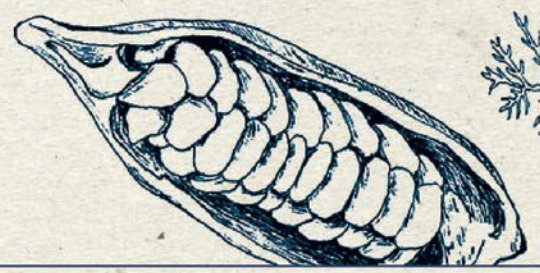


## Zupy

- 
- 
- 
- 
- 
1. Rosół z makaronem i pulpecikami drobiowymi
  2. Krem z marchwi i pomarańczy z ziarnami słonecznika
  3. Krem z dyni z kozim serem i pesto bazyliowym
  4. Zupa krem z borowików podana w chlebkach
  5. Żurek z jajkiem i białą kielbaską w chlebkach  
*(na własnym zakwasie)*
  6. Węgierska zupa gulaszowa z mięsem wołowym i warzywami
  7. Meksykańska zupa z nachosami
  8. Zupa borowikowa z jarmużem i kwaśną śmietaną
  9. Flaczki wołowe
  10. Barszcz czerwony z koldunami
  11. Krem z buraków z wędzonym twarogiem i gruszką



## Dania główne

- 
- 
- 
1. Roladka z polędwiczki wieprzowej ze szpinakiem i suszonymi pomidorami otulona boczkiem sosem serowym puree szczypiorkowe i sałatami w sosie winegret
  2. Pierś z kurczaka faszerowana selerem naciowym i serem w sosie kurkowym kluseczkami ziemniaczanymi warzywami grillowanymi
  3. Krucha wołowina *karczek (pieczona metodą sous-vide)* z ziemniaczkami opiekаныmi karmelizowaną marchwią i czarnuszką w sosie własnym
  4. Udo z kaczki z sosem jarzębinowym, karmelizowanymi buraczkami i kluskami śląskimi
  5. Pierś z gęsi na pęczaku z jarmużem i cebulką balsamiczną w sosie żurawinowym
  6. Roladka z dzika lub wołowiny z ogórkiem kiszonym i marynowaną papryczką w sosie borowikowym z faszerowanym ziemniakiem z pastą z bakłażana, cukinii i szczypiorku
  7. Pieczony rostbef w sosie własnym, z karmelizowaną marchewką z czarnuszką i puree z groszku i pora naciowego
  8. Policzki wołowe duszone w winie, kluseczki śląskie i karmelizowana pietruszka



## Dla dzieci

Pierś kurczaka z frytkami i mizerią






## Desery

1. Lody z gorącymi owocami
2. Suflet czekoladowy z kulką lodów i owocami
3. Beza z mascarpone i musem z mango lub innym
4. Pieczona gruszka, obłana karmelem z orzechami włoskimi i cynamonem





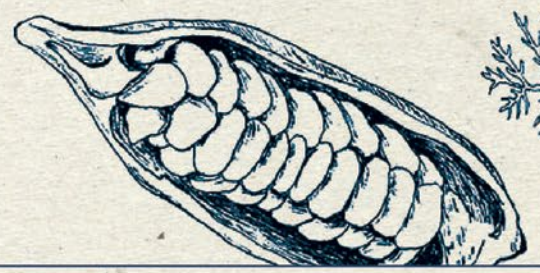

## Przekąski na ciepło lub dania podawane z dodatkami

1. Pierogi trzy rodzaje z kaszanką, mięsem, i brokulem
  2. Filet z lososia z tatarskim pomidorowym i melonem
  3. Udka z kurczaka z sosem BBQ i salsą pomidorową
  4. Żeberka w gulaszu śliwkowym
  5. Filet z dorsza z pesto limonkowym
  6. Filet z lososia w sosie cytrynowym
- 
- 
- 




## Przekąski na zimno

### Mięsa

1. Półmisy wędlin pieczonych, rolad mięsnych i pasztetów Stanczy podawane z piklami warzywnymi
  2. Deska mięs wędzonych z marynatami
  3. Filet z indyka pieczony na zimno z karmelizowaną cebulką i żurawiną
  4. Roladki z szynki parmeńskiej z suszonymi pomidorami i oliwkami
  5. Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem z sosem serowym
  6. Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, solą morską i marynowana cebulką balsamico i parmezanem
  7. Tatar tradycyjny z dodatkami
  8. Marynowana w ziołach polędwiczka wieprzowa na awokado
  9. Karkówka w roladzie z nadzieniem chrzanowym
  10. Melon owijany szynką parmeńską na rukoli, obsypany pistacjami
  11. Koreczki z boczku i śliwek podane na camembencie
  12. Terrina wieprzowa z warzywami
- 
- 
- 
- 






## Ryby

- 
- 13. Carpaccio z lososia z oliwą z oliwek kaparami i limonką
  - 14. Śledź a'la Cicha Stanica (w trzech smakach z cebulka, w sosie śmietanowym, w pomidorach)
  - 15. Pstrąg faszerowany w całości
  - 16. Roladki z lososia z nadzieniem koperkowym
  - 17. Łosoś na melonie
  - 18. Rolada szpinakowo-łososiowa z dipem kaparowym



## Dania bezmięsne

- 
- 
- 
- 19. Jajka faszerowane z nadzieniem do wyboru warzywami, pastą rybną lub kawiozem
  - 20. Kruche babeczki na słono z pastą cukiniowo-serową i brokulem



## Salatki

- 
- 
- 
- 21. Chłopska sałatka warzywna z plastrami karkówki
  - 22. Sałatka z soczystym rozdbefem z dresingiem malinowym mixem salat, pomidorem, ogórkami papryką, czerwona cebulką i chipsami z pietruszki
  - 23. Sałatka wiosenna z serem feta pomidorkami, rzodkiewka, ogórkiem
  - 24. Sałatka cezar z grillowana piersią z kurczaka z chipsem z boczku
  - 25. Sałatka z makaronem buraczanym szynką, papryką i kozim serem
  - 26. Sałatka z brokulem kukurydzą, jajkiem, kawałkami kurczaka
  - 27. Sałata z marynowanym burakiem, serem pleśniowym, chipsami z boczku, orzechami (sos winegret buraczany)
  - 28. Wędzony pstrąg i chrupiący bekon na bukiecie salat z ogórkiem, pomidorem, papryką i sosem chrzanowym
  - 29. Sałatka z liśćmi szpinaku i rukolą z mixem serów i orzechami w dresingu z czarnej porzeczki
  - 30. Rukola z mazurskimi serami smakowymi w miodowo-musztardowym winegret z kandyzowaną gruszką i pestkami słonecznika
  - 31. Zielona sałata z plastrami kurczaka owiniętymi szynką parmeńską i świeżymi warzywami
  - 32. Sałatka z kurczakiem, ananasem i suszonymi owocami



# Podczas przyjęcia podawane są ponadto

**\*świeże owoce na paterach**

**\*napoje gorące** – kawy z ekspresu ciśnieniowego oraz herbaty smakowe

**\*napoje zimne** – soki i wody, oraz napoje gazowane z grupy pepsi

**\*ciasta własnego wypieku** (ustaleniaindywidualne)

**\*tort bezowy**

**\*ciasto z malinami i nutellą z orzechami**

**\*ciasto z płatkami migdałów i kajmakiem**

**\*sernik, szarlotka, snickers, rafaello**

