

STARE MURY

PRZYJĘCIA

Oferta Przyjęcia Zasiadanego z Zimnym Bufetem

CENNIK MENU ZASIADANEGO (OBIAD / KOLACJA)

WARIANT MENU	CENA / OS.
Pakiet 3 Dania — Przystawka lub Deser, Zupa, Danie Główne 3 Dishes — Appetizer or Dessert, Soup, Main Course	190 PLN
Pakiet 4 Dania — Przystawka, Zupa, Danie Główne, Deser 4 Dishes — Appetizer, Soup, Main Course, Dessert	230 PLN

W cenie obiadu / Included in price: Herbata, kawa, woda, sok pomarańczowy i jabłkowy (Tea, coffee, water, orange and apple juice).

KARTA MENU ZASIADANEGO

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z łososia | Pikantny karczoch | Papryka | Szczypiorek | Pieczywo

Salmon tartare | Spicy artichoke | Bell pepper | Chives | Bread

Podwędzana pierś z kaczki | Mus z buraka i selera | Piklowane buraki | Granat | Rukola

Lightly smoked duck breast | Beetroot and celery mousse | Pickled beets | Pomegranate | Arugula

Plastry rostbefu | Chrupiąca grzanka | Sałatka z kopru włoskiego, rzodkiewki i cebuli | Winegret musztardowo-miodowy

Sliced roast beef | Crispy toast | Fennel, radish and onion salad | Honey-mustard vinaigrette

Roladka z combra królika | Sałatka z rukoli, marchwi, buraków i ogórka | Winegret musztardowo-miodowy

Rabbit loin roulade | Arugula, carrot, beetroot and cucumber salad | Honey-mustard vinaigrette

Hummus | Pieczywo | Oliwa | Ziarna granatu

Hummus | Bread | Olive oil | Pomegranate seeds

ZUPY / SOUPS

Krem z cukinii z parmezanem

Zucchini cream soup with parmesan

Krem z dyni | Pestki dyni | Grzanka

Pumpkin cream soup | Pumpkin seeds | Croutons

Kremowa zupa kukurydziana | Chili | Imbir | Mleko kokosowe | Grzanka

Creamy corn soup | Chili | Ginger | Coconut milk | Croutons

Zupa porowa | Grzanka | Dojrzewający ser

Leek soup | Croutons | Aged cheese

Zupa miso | Zielone warzywa | Wakame

Miso soup | Green vegetables | Wakame

Krem z zielonego groszku | Prażone płatki migdałów

Green pea cream soup | Toasted almond flakes

Krem z borowika | Wędzony oscypek | Chrupiąca grzanka

Porcini mushroom cream soup | Smoked oscypek cheese | Crispy toast

Rosół z makaronem

Chicken broth with noodles

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie | Suska Sechłońska | Wędzone puree ziemniaczane | Maślany dziki brokuł | Duszona marchewka | Sos pieczeniowy

Braised beef cheeks in red wine | Smoked dried plum (Suska Sechłońska) | Smoked mashed potatoes | Buttered wild broccoli | Braised carrot | Roasting jus

Filet z łososia | Ryż | Warzywa na sposób azjatycki

Salmon fillet | Rice | Asian-style vegetables

Kurczak kukurydziany | Smażona rzymska | Ziemniak z ogniska | Sos maślano-winny

Corn-fed chicken | Grilled romaine lettuce | Ember-roasted potato | Butter and white wine sauce

Pieczone udko z kaczki | Opiekane ziemniaki | Duszona czerwona kapusta

Roasted duck leg | Sautéed potatoes | Braised red cabbage

Pstrąg górski pieczony w piecu | Kiszona kapusta z jabłkiem i marchewką | Ziemniak z ogniska

Oven-roasted mountain trout | Sauerkraut with apple and carrot | Ember-roasted potato

Pieczona pierś z kurczaka w aromatycznych ziołach | Pieczony brokuł | Sos pomidorowy | Puree ziemniaczane

Roasted chicken breast with aromatic herbs | Roasted broccoli | Tomato sauce | Mashed potatoes

Kotlet schabowy | Kapusta zasmażana | Pieczone ziemniaczki

Breaded pork cutlet | Braised cabbage | Roasted baby potatoes

Kotlet de Volaille | Puree ziemniaczane | Mizeria

De Volaille | Mashed potatoes | Cucumber salad

DESERY / DESSERTS

Dyniowa panna cotta z espumą pomarańczową

Pumpkin panna cotta with orange espuma

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Puchar lodowy z kruszonymi ciasteczkami | Owoce leśne | Bita śmietana

Ice cream sundae | Crushed cookies | Forest berries | Whipped cream

Wiśniowe clafoutis | Orzechowy crunch | Konfitura wiśniowa

Cherry clafoutis | Nut crumble | Cherry preserve

Karmelizowana chałka z sosem angielskim

Caramelized brioche with crème anglaise

Panna cotta z sosem z owoców leśnych

Panna cotta with forest berry sauce

Szarlotka domowa z lodami waniliowymi

Homemade apple pie | Vanilla ice cream

Creme Brulle

Crème brûlée

POWIĘKSZENIE KOLACJI SERWOWANEJ O ZIMNY BUFET

LICZBA POZYCJI	OPCJA 2H	OPCJA 4H	OPCJA 8H
9 pozycji (9 Dishes)	80 PLN	95 PLN	120 PLN
11 pozycji (11 Dishes)	90 PLN	105 PLN	130 PLN
13 pozycji (13 Dishes)	100 PLN	120 PLN	145 PLN

*Ceny podane w PLN na osobę (per person).

BUFET ZIMNY: NA SŁONO / SAVORY OPTIONS

Roladki schabowe z chrzanem i kaparami na maślanej grzance

Pork roulades with horseradish and capers on buttered toast

Krewetki w złocistej panierce panko z sosem słodko-kwaśnym

Gold panko-cruste shrimp with sweet and sour sauce

Tortilla z kremowym twarogiem i suszonymi pomidorami

Tortilla with creamy cottage cheese and sun-dried tomatoes

Kanapeczki z hummusem paprykowym i świeżymi warzywami

Mini sandwiches with red pepper hummus and fresh vegetables

Carpaccio z buraka z gruszką, orzechami i rukolą

Beetroot carpaccio with pear, walnuts and arugula

Klasyczna sałatka Cezar z soczystym kurczakiem

Classic caesar salad with juicy chicken

Kanapeczki z rostbifem, koprem włoskim, rzodkiewką i sosem musztardowym

Mini sandwiches with roast beef, fennel, radish and mustard sauce

Aksamitna roladka szpinakowa z łososiem i puszystym serkiem kremowym

Velvety spinach roulade with salmon and whipped cream cheese

Chrupiąca bagietka z salami Napoli i świeżym pesto

Crispy baguette with salami napolitano and fresh pesto

Lekka kompozycja świeżych sałat z perłowym kuskusem, oliwkami i sosem orzechowym

Light mix of fresh greens | Pearl couscous | Olives | Nut dressing

Włoska sałatka Caprese z mozzarellą i bazylią

Italian caprese salad with mozzarella and basil

Śledzie po węgiersku z papryką, pomidorami i cebulą

Hungarian-style herring with bell pepper, tomatoes and onion

Regionalny kącik smaków: sery, wędliny i tradycyjne przysmaki

Regional selection: cheeses, cured meats and traditional specialties

Salatka z pieczonym batatem, fetą i ziarnami granatu

Roasted sweet potato salad with feta and pomegranate seeds

Góralski oscypek z żurawiną

Highlander oscypek cheese with cranberry sauce

Quiche z boczkiem, porem, pieczarkami i serem

Quiche with bacon, leek, mushrooms and cheese

Wege quiche ze szpinakiem w kremowym beszamelu

Vegetarian quiche with spinach and creamy béchamel

Salatka jarzynowa

Polish vegetable salad

BUFET ZIMNY: NA SŁODKO / SWEET OPTIONS

Szarlotka domowa / Homemade apple pie

Ciasto czekoladowe / Chocolate cake

Ciasto owocowe / Fruit cake

Mus czekoladowo-pomarańczowy / Chocolate and orange mousse

Mini pączusie / Mini doughnuts

Mini ptysie z kremem / Mini cream puffs

Ciasto Sacher / Sachertorte

 **Panna cotta z sosem z owoców leśnych** / Panna cotta with forest berry sauce

Prosimy o doprecyzowanie wybranego pakietu oraz liczby pozycji bufetowych przy rezerwacji terminu.

Stare Mury | Przyjęcia i Wydarzenia Okolicznościowe

Zamówienia telefoniczne:

12 421 38 98