



WARIANT NR 1

95zł/osoba

2h w cenie

każda kolejna rozpoczęta
godzina płatna dodatkowo 500zł

ZUPA

**KRÓLEWSKI BULION Z TRZECH
RODZAJÓW MIĘS**

podawany z kluskami lanymi

DANIE GŁÓWNE

**PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE**
w sosie miodowo-musztardowym

DELIKATNE PUREE CHRZANOWE

SURÓWKA SEZONOWA

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA
z serem

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

DESER

CIASTO SEZONOWE

NAPOJE*

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

* Napoje gazowane we własnym zakresie



WARIANT NR 2

165 zł/osoba

4h w cenie

każda kolejna rozpoczęta
godzina płatna dodatkowo 500zł

PRZYSTAWKI

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce własnego
wypieku, z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami

CROISSANTY
z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarem i piklami

KRUCHE BABECZKI
z pastą z wiejskich jaj
z dodatkiem kopru i szczypiorku

SALAATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

ZUPA*

KRÓLEWSKI BULION
Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS
podawany z kluskami lanymi

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

KREM Z PIECZONYCH PORÓW***

KREM Z PIECZONYCH
POMIDORÓW I PAPRYKI***

AROMATYCZNY KREM Z DYNIA NA
MLEKU KOKOSOWYM***
z nutą imbiru, kroplą śmietany,
i prażonymi pestkami

DANIE GŁÓWNE

PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE
w sosie miodowo-musztardowym

DELIKATNE PUREE CHRZANOWE

SURÓWKA SEZONOWA

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA Z SEREM

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

NAPOJE**

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

* Do wyboru

** Napoje gazowane we własnym zakresie

*** Zupy sezonowe



WARIANT NR 3

195zł/osoba

5h w cenie

każda kolejna rozpoczęta
godzina płatna dodatkowo 500zł

PRZYSTAWKI

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce własnego
wypieku, z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami

CROISSANTY
z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarskim i piklami

KRUCHE BABECZKI
z pastą z wiejskich jaj
z dodatkiem kopru i szczypiorku

PUMPERNIKIEL
z łagodnym kremem chrzanowym
i łososiem

SAŁATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

ZUPA*

**KRÓLEWSKI BULION Z TRZECH
RODZAJÓW MIĘS**
podawany z kluskami lanymi

KREM Z BIAŁYCH WARZYN

KREM Z PIECZONYCH PORÓW***

**KREM Z PIECZONYCH
POMIDORÓW I PAPRYKI*****

**AROMATYCZNY KREM Z DYNIA NA
MLEKU KOKOSOWYM*****
z nutą imbiru, kroplą śmietany,
grzanką i prażonymi pestkami

DANIE GŁÓWNE

**PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE**
w sosie miodowo-musztardowym

DELIKATNE PUREE CHRZANOWE

SURÓWKA SEZONOWA

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA
z serem

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

DESER

CIASTO SEZONOWE

NAPOJE**

KAWA

HERBATA

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

* Do wyboru

** Napoje gazowane we własnym zakresie

*** Zupy sezonowe



PRZYSTAWKI

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce własnego
wypieku, z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami

CROISSANTY
z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarem i piklami

KREWETKA
na bagietce z hummusem
oraz sałatką z pomidorków cherry
i czerwonej cebuli

SALAATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

SALAATKA GRECKA
z pesto bazyliowym

ZUPA*

**KRÓLEWSKI BULION Z TRZECH
RODZAJÓW MIĘS**
podawany z kluskami lanymi

ŻUREK NA ZAKWASIE
z kielbasą i jajkiem

KREM Z BIAŁYCH WARZYN

KREM Z PIECZONYCH PORÓW***

**KREM Z PIECZONYCH
POMIDORÓW I PAPRYKI*****

**AROMATYCZNY KREM Z DYNIA NA
MLEKU KOKOSOWYM*****
z nutą imbiru, kroplą śmietany
i prażonymi pestkami

WARIANT NR 4

240zł/osoba

6h w cenie

każda kolejna rozpoczęta godzina
płatna dodatkowo 500zł

DANIE GŁÓWNE I

**PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE**
w sosie miodowo-musztardowym

DELIKATNE PUREE CHRZANOWE

SURÓWKA SEZONOWA

DANIE GŁÓWNE II

PULPETY
w aromatycznym sosie

KASZA BULGUR Z ZIOŁAMI

SURÓWKA Z MARCHWI I PORA

DESER

SELEKCJA CIAST
3 rodzaje -
ustalane indywidualnie

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA Z SEREM

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

NAPOJE**

KAWA

HERBATA

NAPOJE NIEGAZOWANE

WODA

* Do wyboru

** Napoje gazowane we własnym zakresie

*** Zupy sezonowe



PRZYSTAWKI

SZARPANA WIEPRZOWINA
w maślanej bułce własnego
wypieku, z autorskim sosem
miodowo-musztardowym
i świeżymi warzywami

CROISSANTY
z dresingiem miodowym,
szynką parmeńską, awokado,
jajkiem i warzywami sezonowymi

CHRUPIĄCA BRUSCHETTA
z tatarem i piklami

KREWETKA
na bagietce z hummusem
oraz sałatką z pomidorków cherry
i czerwonej cebuli

SAŁATKA Z KURCZAKIEM
w sosie curry

SAŁATKA GRECKA
z pesto bazyliowym

ZUPA*

**KRÓLEWSKI BULION Z TRZECH
RODZAJÓW MIĘS**
podawany z kluskami lanymi

ŻUREK NA ZAKWASIE
z kiełbasą i jajkiem

KREM Z BIAŁYCH WARZYN

KREM Z PIECZONYCH PORÓW***

**KREM Z PIECZONYCH
POMIDORÓW I PAPRYKI*****

**AROMATYCZNY KREM Z DYNIA NA
MLEKU KOKOSOWYM*****
z nutą imbiru, kroplą śmietany
i prażonymi pestkami

WARIANT NR 5

275zł/osoba

7h w cenie

każda kolejna rozpoczęta godzina
płatna dodatkowo 500zł

DANIE GŁÓWNE I

**PIECZONE POŁĘDWICZKI
WIEPRZOWE**
w sosie miodowo-musztardowym

DELIKATNE PUREE CHRZANOWE

SELEKCJA SAŁAT
z dresingiem

DANIE GŁÓWNE II MIX PODLASKI

SELEKCJA PIEROGÓW

BABKA ZIEMNIACZANA

KAPUSTA KISZONA

DESER

SELEKCJA CIAST
3 rodzaje -
ustalane indywidualnie

DLA DZIECI

FILECIKI Z KURCZAKA Z SEREM

ZIEMNIAKI OPIEKANE

MIZERIA

NAPOJE**

**KAWA, HERBATA,
NAPOJE NIEGAZOWANE, WODA**

SPRZĘT

NAGŁOŚNIENIE

EKSPRES DO KAWY

* Do wyboru

** Napoje gazowane we własnym zakresie

*** Zupy sezonowe