



## MENU I

### PRZEKĄSKA (jedna do wyboru):

---

*Insalata caprese – pomidor z serem mozzarella i świeżą bazylią*

*Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella*

*Vitello tonnato - płatki pieczonego schabu z sosem tuńczykowym i kaparami*

### ZUPA (jedna do wyboru):

---

*Rosół z makaronem*

*Zupa cebulowa z grzankami serowymi*

*Krem pomidorowy z bitą śmietaną*

*Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka*

### DANIE GŁÓWNE (do 30 osób dwa do wyboru, powyżej 30 osób jedno do wyboru):

---

**PIERŚ Z KURCZAKA ZAPIEKANA Z MOZARELLĄ W SOSIE WARZYWNO-ŚMIETANOWYM**

*podana z ziemniakami pieczonymi i warzywami sezonowymi*

**SCHAB DUSZONY W SOSIE WINNYM Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SZAŁWIĄ**

*podany z ziemniakami podsmażanymi z cebulką i sałatką sezonową*

**FILET Z DORSZA W SOSIE KOPERKOWO-CYTRYNOWYM**

*podany z ryżem i bukietem zielonych warzyw*

**FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO Z SOSEM ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW**

*podany z ryżem i bukietem warzyw*

### DESER (jeden do wyboru):

---

*Szarlotka na ciepło z sosem malinowym*

*Deser lodowy*

*Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową*

### NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

---

*Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata*

**KOSZT MENU Z NAPOJAMI: 130 zł / os.**



## MENU II

### PRZEKĄSKA (jedna do wyboru):

---

Szynka parmeńska z melonem

Carpaccio di manzo- płatki polędwicy wołowej z parmezanem i pieczarkami

Carpaccio di salmone- płatki marynowanego łososia z parmezanem

### ZUPA (jedna do wyboru):

---

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami serowymi

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

### DANIE GŁÓWNE (do 30 osób dwa do wyboru, powyżej 30 osób jedno do wyboru):

---

SCHAB Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SZALWIĄ DUSZONY W SOSIE WINNYM

podany ziemniakami podsmażanymi z cebulką i sałatką sezonową

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWYM LUB PIEPRZOWYM

podane z włoskimi kopytkami i bukietem warzyw

FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO W SOSIE KAWIOROWYM

podany z ryżem z ziołami i bukietem warzyw

FILET Z SANDACZA W SOSIE KOPERKOWO-CYTRYNOWYM

podany z ziemniakami z wody i zielonymi warzywami

### DESER (jeden do wyboru):

---

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym

Deser lodowy

Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową

Tort okolicznościowy (Truskawka, Czekolada, Porzeczka, Malina)

### NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

---

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

**KOSZT MENU Z NAPOJAMI: 145 zł / os.**



## MENU III

### PRZEKĄSKA (jedna do wyboru):

---

#### KOMPOZYCJA:

Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella

Naleśnik z serem ricotta, szpinakiem i sosem carbonara

#### KOMPOZYCJA:

Szynka parmeńska z melonem

Insalata caprese – pomidor z serem mozzarella i świeżą bazylią

### ZUPA (jedna do wyboru):

---

Zupa rybna Atrium

Krem z dyni z bitą śmietaną i szynką parmeńską

Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

Flaczki z kalmarów

### DANIE GŁÓWNE (do 30 osób dwa do wyboru, powyżej 30 osób jedno do wyboru):

---

FILET Z DORSZA Z SOSEM KAWIOROWO-SZAFRANOWYM

podany z ziemniakami z wody i zasmażanym szpinakiem

PIECZONE UDKO KACZKI W SOSIE WIŚNIOWYM Z PORTO

podane z włoskimi kopytkami i czerwona kapustą zasmażaną

DZWONEK Z HALIBUTA Z GRILLA Z SOSEM PIEPRZOWYM

podany z ziemniakami gratin i bukietem warzyw

DŁUGO DUSZONA KARKÓWKA Z DZIKA W SOSIE KURKOWYM

podana z włoskimi kopytkami i sałatką z ananasa

### DESER (jeden do wyboru):

---

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym

Deser lodowy

Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową

Tort okolicznościowy (Truskawka, Czekolada, Porzeczka, Malina)

### NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

---

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

**KOSZT MENU Z NAPOJAMI: 165 zł / os.**



## MENU IV

### PRZEKĄSKA (jedna do wyboru):

---

Pasztet z kaczki z sosem malinowym i tostami

Fileciki z łososia marynowane w pomarańczach z sosem cytrynowym

Tatar z łososia norweskiego z jajkiem przepiórczym i tostem

Węgorz marynowany w zalewie winnej z marynowanymi grzybami

Vitello tonnato - płatki pieczonej cielęciny z sosem tuńczykowym i kaparami

### ZUPA (jedna do wyboru):

---

Krem borowikowy z bitą śmietaną i kawiozem

Krem z dyni z bitą śmietaną i szynką parmeńską

Toskański krem z krewetek

Flaczki z kalmarów

### DANIE GŁÓWNE (do 30 osób dwa do wyboru, powyżej 30 osób jedno do wyboru):

---

FILET Z ŁOSOSIA GOTOWANY W WINIE Z SOSEM SZAFRANOWYM ZE SCAMPI

podany z ziemniakami oraz gotowanymi i pieczonymi warzywami

POLĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM TRUFLOWYM LUB PRAWDZIWKOWYM

podana z ziemniakami gratin i grillowanymi warzywami

DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI Z ZIOŁAMI

podana z pieczonymi ziemniakami i sałatką misto

PÓŁ KACZKI PIECZONE Z JABŁKAMI I ŻURAWINĄ

podane z włoskimi kopytkami i czerwoną kapustą

### DESER (jeden do wyboru):

---

Tort własny Tiramisu

Zestaw dwóch deserów – sernik i lody z gorącymi malinami

Tort okolicznościowy (Truskawka, Czekolada, Porzeczka, Malina)

### NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

---

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

**KOSZT MENU Z NAPOJAMI: 195 zł / os.**



## MENU V

(dania główne na półmiskach)

### PRZEKĄSKA (jedna do wyboru):

---

Insalata caprese – pomidor z serem mozzarella i świeżą bazylią

Bakłażan zapiekany z szynką i serem mozzarella

Vitello tonnato - płatki pieczonego schabu z sosem tuńczykowym i kaparami

### ZUPA (jedna do wyboru):

---

Rosół z makaronem

Zupa cebulowa z grzankami serowymi

Krem pomidorowy z bitą śmietaną

Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

### DANIE GŁÓWNE (podane na półmiskach wstawianych w stół ; 3 dania do wyboru):

---

Pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą w sosie warzywno-śmietanowym

Schab duszony w sosie winnym z szynką parmeńską i szatwą

Filet z dorsza w sosie koperkowo-cytrynowym

Filet z dorsza atlantyckiego z sosem ze świeżych pomidorów

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym lub pieprzowym

Schab z szynką parmeńską i szatwą duszony w sosie winnym

Filet z sandacza w sosie koperkowo-cytrynowym

### Dwa dodatki do wyboru:

Ziemniaki podsmażane z cebulką

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

Gnocchi - włoskie kopytka

Ziemniaki gratte

Ryż z ziołami

### Dwa dodatki do wyboru:

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki z rodzynkami

Mizeria ze śmietaną i koperkiem

Kapusta czerwona zasmażana

Fasolka szparagowa z masłem klarowanym i bułką tartą

### DESER (jeden do wyboru):

---

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym

Deser lodowy

Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową

### NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

---

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

**KOSZT MENU Z NAPOJAMI: 145 zł / os.**



## MENU VI

(dania główne na półmiskach)

### PRZEKĄSKA (jedna do wyboru):

---

Szynka parmeńska z melonem oraz mix pomidorów z serem mozzarellą ze świeżą bazylią  
Carpaccio di manzo - Płatki polędwicy wołowej z parmezanem i pieczarkami  
Carpaccio di salmone - Płatki marynowanego łososia z parmezanem

### ZUPA (jedna do wyboru):

---

Krem borowikowy z bitą śmietaną i kawiozem  
Krem z dyni z bitą śmietaną i szynką parmeńską  
Toskański krem z krewetek  
Bulion Straciatella z lanymi kluseczkami z parmezanu i jajka

### DANIE GŁÓWNE (podane na półmiskach wstawianych w stół ; 3 dania do wyboru):

---

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym lub pieprzowym  
Filet z sandacza w sosie koperkowo-cytrynowym  
Filet z dorsza z sosem kawiorowo-szafranowym  
Długo duszona karkówka z dzika w sosie kurkowym  
Pieczone udko kaczki w sosie wiśniowym z porto  
Dzwonek z halibuta z grilla z sosem pieprzowym

### Dwa dodatki do wyboru:

Ziemniaki podsmażane z cebulką  
Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem  
Gnocchi - włoskie kopytka  
Ziemniaki gratte  
Ryż z ziołami

### Dwa dodatki do wyboru:

Surówka z białej kapusty  
Surówka z marchewki z rodzynkami  
Mizeria ze śmietaną i koperkiem  
Kapusta czerwona zasmażana  
Fasolka szparagowa z masłem klarowanym i bułką tartą

### DESER (jeden do wyboru):

---

Szarlotka na ciepło z sosem malinowym  
Deser lodowy  
Sernik własny z konfiturą wiśniową lub malinową  
Tort okolicznościowy (Truskawka, Czekolada, Porzeczka, Malina)

### NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

---

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

**KOSZT MENU Z NAPOJAMI: 175 zł / os.**



## MENU WEGAŃSKIE

### PRZEKĄSKA (jedna do wyboru):

---

Bruschetta z peperonata, konfiturą z czerwonej cebuli i tofu 

Wariacja z kalafiora z migdałami karmelizowanymi

Focaccia z dodatkami warzyw (szpinak, cukinia, papryka, zielone szparagi) 

### ZUPA (jedna do wyboru):

---

Krem pomidorowy

Minestrone (włoska zupa z warzywami)

Zupa cebulowa z cydrem

### DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

---

TORTILLA NADZIEWANA WARZYWAMI 

mix papryk, czerwonej fasoli z pikantnym sosem salsa

PAPRYKA FASZEROWANA WARZYMI ŚRÓDZIEMNOMORSKIMI Z BATATAMI

podana z ryżem, tofu i pistacjami

LAZANIA WARZYWNA PRZEPLATANA BAKŁAŻANEM, PIECZARKĄ ORAZ CUKINIĄ

podana z sosem napoli i Pesto

ANTIPASTO FRANCO

kompozycja warzyw grillowanych, marynowanych i pieczonych

### DESER:

---

Salatka owocowa z sosem malinowym

### NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

---

Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe, kawa, herbata

**KOSZT MENU Z NAPOJAMI: 145 zł / os.**

---

 Dania Zawierające Gluten



## ZIMNE PRZEKĄSKI - ZESTAWY

### ZESTAW I

---

*Sałatka jarzynowa*

*Galaretki drobiowe*

*Ryba po grecku*

*Śledź w oleju z cebulką*

*Karkówka pieczona, zestaw wędlin (2 rodzaje szynki, kielbasa jałowcowa, kielbasa żywiecka)*

*Warzywa marynowane : ogórek, papryka, pieczarka*

*Sałatka caprese*

*Sałatka a'la grecka z serem feta*

*Pieczyno mieszane, masło smakowe*

**CENA: 50 zł**

### ZESTAW II

---

*Sałatka jarzynowa*

*Ryba po grecku*

*Tatar śledziowy*

*Sałatka caprese*

*Antipasto Franco (warzywa marynowane, wędliny dojrzewające, ser feta w ziołach)*

*Pieczony schab z nadzieniem chrzanowym, karkówka pieczona, galantyna z kurczaka, pasztet firmowy*

*Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami*

*Sałatka a'la grecka z serem feta*

*Sałatka curry z kurczakiem, ananasem, kukurydzą*

*Pieczyno mieszane, masło smakowe*

**CENA: 60 zł**





## ZIMNE PRZEKĄSKI - ZESTAWY

### ZESTAW III

---

*Bruschetta z pomidorami i czosnkiem*

*Bruschetta ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem feta*

*Antipasto Franco (warzywa marynowane, wędliny dojrzewające, ser feta w ziołach)*

*Tortilla z kurczakiem*

*Sery dojrzewające (3 rodzaje w kompozycji z owocami i orzechami)*

*Rillettes z makreli*

*Paprykarz firmowy*

*Sałatka caprese*

*Sałatka cesar (sałata rzymska, kurczak grillowany, parmezan, grzanki)*

*Pieczyno mieszane, masło smakowe*

**CENA: 70 zł**

### ZESTAW IV

---

*Antipasto Franco (warzywa marynowane, wędliny dojrzewające, ser feta w ziołach)*

*Roladki z rostbefu z warzywami*

*Pieczony schab z nadzieniem chrzanowym, galantyna z kurczaka, schab pieczony ze śliwką, pasztet z kaczki*

*Sery dojrzewające (3 rodzaje w kompozycji z owocami i orzechami)*

*Łosoś marynowany w zalewie pomarańczowo- cytrynowej*

*Tatar śledziowy*

*Roladki z łososiem wędzonym i nadzieniem chrzanowym*

*Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami*

*Sałatka Szefa z grillowanym kurczakiem i sosem pieprzowo-miodowym*

*Sałatka z krewetkami i sosem mango*

*Pieczyno mieszane, masło smakowe*

**CENA: 90 zł**