

## Spotkania rodzinne – Pałac Iwno

### Zestawienie menu do wyboru

#### 1. Entrée - przystawka (1p/os x 100 g) – do wyboru 1 rodzaj

- \* Kaczka glazurowana miodem , sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami
- \* Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
- \* Sałatka Caprese z pomidorami cherry, bazylią i sosem balsamico
- \* Melon z szynką parmeńską na rucoli z sosem balsamico
- \* Carpaccio z łososia w ziołowej tapenadzie z musem cytrynowym
- \* Carpaccio z buraków z tartym parmezanem i sosem cumberland

Przystawki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

#### 2. Zupa ( 1 p./ os x 200 ml) – do wyboru 1 rodzaj

- \* Rosół staropolski z domowym makaronem
- \* Francuska zupa Buillabaise
- \* Minestrone
- \* Krem z zielonych warzyw
- \* Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym
- \* Zupa sezonowa ( krem szparagowy, chłodnik litewski)

#### 3. Danie główne ( 2 porcje na osobę x 100 -120 g) – do wyboru 4 rodzaje

- \* Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym
- \* Sakiewki drobiowe ze szpinakiem i szynką parmeńską
- \* Tradycyjne zrazy wołowe
- \* Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- \* Terrina z kaczki lub udka z kaczki
- \* De volaille
- \* Cordon Blue ( panierowany filec z kurczaka z szynką i serem Gouda)
- \* Dorsz duszony w warzywach
- \* Filec z łososia z cytryną lub limonką
- \* Schab duszony w sosie śliwkowym
- \* Karkówka faszerowana podgrzybkami
- \* Pieczony filec z indyka z sosem żurawinowym
- \* Luzowane pieczone udka z kurczaka z farszem pietruszkowym w otulinie z boczku
- \* Warkocz z kurczaka z farszem węgierskim w cieście francuskim
- \* Tarta z polędwicą wieprzową, marchewką i suszoną śliwką
- \* Tarta z łososiem i brokułami
- \* Tarta z serem feta, pomidorami, oliwkami i bazylią
- \* Papryka faszerowana kuskusem , cukinią, pomidorami zapiekana z serem mozzarellą
- \* Ravioli szpinakowe

#### Dodatki skrobiowe ( 1 p. / os. ) – do wyboru 2 rodzaje

Ziemniaki kalibrowane z masłem i koperkiem, pyzy, frytki, ziemniaki stekowe, kluski śląskie, kopytka, gnocchi, risotto z warzywami, kasza pęczak, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

#### Surówki ( 1 p. / os. ) – do wyboru 2 rodzaje

Zestaw sałat z sosem vinaigrette, z białej kapusty z porem, z czerwonej kapusty, buraczki z cebulą, marchew z jabłkiem, z kapusty pekińskiej,

#### Warzywa na ciepło ( 1 p. / os. ) – do wyboru 2 rodzaje

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta

#### 4. Deser ( 1 p. / os. ) – do wyboru 1 rodzaj

- \* Mus malinowy z lodami, bitą śmietaną i miętą
- \* Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- \* Tiramisu
- \* Lody waniliowe z ciepłą pulpą wiśniową, bezami i miętą
- \* Zapiekanka owocowa z kruszonką i lodami waniliowymi
- \* Deser Pavlova

#### 5. Bufet słodki - ( 2 p. / os. ) – do wyboru 3 rodzaje

Biszkopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, kostka leśna, kostka nutella, ciasto czekoladowe, sernik z wiśniami, jabłecznik,

Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym ( zaprzacz, 2 rodzaje kaw, 3 rodzaje herbat)

#### 6. Bufet zimnych zakąsek ( 2,5 porcje na osobę x 50 g ) – do wyboru 4 rodzaje

- \* Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
- \* Rożki z ciasta francuskiego z fetą i szpinakiem
- \* Sakiewki z cukinii z ricottą i owocami morza
- \* Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
- \* Mini tortilla z kurczakiem i sałatą lolo i radicchio
- \* Szparagi owinięte szynką dojrzewającą
- \* Coq au vin z marynowanymi burakami i cebulą
- \* Terrina z kurczaka z farszem borowikowym lub szpinakiem i serem pleśniowym
- \* Polędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu lub konfiturą z czerwonej cebuli
- \* Schab faszerowany masą chrzanową
- \* Schab pieczony z chutney śliwkowym
- \* Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniku
- \* Peklowana szynka z żurawiną i ćwikłą
- \* Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
- \* Tatar z łososia z ricottą i kawiozem
- \* Śledzie a'la matias po gdańsku
- \* Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
- \* Pasztet z dziczyzny z sosem cumberland
- \* Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososia z oliwkami i pietruszką
- \* Słone babeczki z musem cielęcym z chutney z czarnej porzeczki
- \* Rostbef wołowy z sosem Dijon

#### 7. Bufet z sałatami ( 1 p. / os. ) – do wyboru 2 rodzaje

Sałatka Cesar, sałatka Grecka, sałatka Toskańska, sałatka Waldorff, sałatka Caprese, sałatka ze świeżego szpinaku z karmelizowaną cebulą jabłkiem i kurczakiem, sałatka jarzynowa

Sałatki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

### **8. Kolacja - ( zupa – 1p / os + 1,5 p. /os) – do wyboru 1 zupa i 2 dnia ciepłe**

Zupy: barszcz z majerankiem, zupa gulaszowa z nutką chili, krem kurkowy, żurek z białą kielbasą , cebulowa z grzankami

- \* Boeuf Stroganow z kluseczkami półfrancuskimi
- \* Wołowina po burgundzku z kaszą jęczmienną lub kluskami półfrancuskimi
- \* Roladki z szynki w sosie chrzanowym z kapustą zasmażaną
- \* Golonka gotowana lub pieczona z kapustą kwaszoną
- \* Risotto z grzybami
- \* Żeberka wieprzowe z cebulą i jabłkiem w miodzie

### **Napoje**

- \* Kawa, herbata bez ograniczeń w bufecie
- \* Soki owocowe i woda mineralna – 0,5 l / os.

### **W cenie usługi zapewniamy:**

- \* Kompleksowe przygotowanie i obsługa spotkania ( kucharska i kelnerska ) wg. ustaleń
- \* Ustawienie stołów wg. preferencji klienta

## **\_ Cennik**

- Powyższe zestawienie menu wg pozycji 1 -4 : **80 zł / os.**
- Pozycja nr 5: **8 zł / os.**
- Pozycja nr 6: **15 zł / os.**
- Pozycja nr 7: **6 zł / os.**
- Pozycja nr 8: **18 zł / os**

## **\_ Oferta dodatkowa ( Opcjonalna)**

- \* Bufet z owocami – świeże owoce krojone ( filetowane): **150 g na osobę - 10 zł / os**
- \* Sushi maki, nigiri :toś/ tuńczyk/ dorada/ sos sojowy/ wasabi: **2 porcje na osobę – 9 zł / os.**
- \* Tort weselny z cukierni Kandulski / Sowa/ Różany Potok: **120 g / os. – od 70 zł / kg**
- \* Prosię pieczone z sosem borowikowym (podawane z ziemniakami zasmażanymi i ogórkami kwaszonymi ) : **150 g na osobę – 15 zł / os.**
- \* Szynka płonąca podawana z zasmażaną kapustą i ziemniakami oraz dipami : **100 g na osobę – 10 zł / os.**
- \* Bufet słodki : creme brulee, panna cota z musem malinowym, mus czekoladowy z frużeliną wiśniową **2 p. /os. x 80 ml na osobę – 8 zł / os.**
- \* Stół wiejski ( zestawienie asortymentu do uzgodnienia): **150 g na osobę – 12 zł / os**
- \* Live cooking z owocami morza: zupa bouillabaise, kalmary, przegrzebki, świeże krewetki , mule, ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże sałaty, bagietki , oliwy , zioła: **250 g na osobę – 30 zł / os**
- \* Obsługa barmańska: **900 zł** ( zawiera obsługę z meblem barowym bez asortymentu alkoholu)
- \* Napoje gazowane: Cola, Fanta Sprite: **6 zł / litr**
- \* Dodatkowe kompozycje kwiatowe: **do uzgodnienia**
- \* Grill : karkówka bejcowana, burgery wołowe, filet z kurczaka w ziołowej marynacie, szaszłyki z warzyw, zapiekane ziemniaki z twarogiem i szczypiorkiem, sałatka z pomidorów, ogórki małosolne lub kiszzone, sosy: tzatziki, czosnkowy, barbecue , bagietki **16 zł / szt.**

### **Nasze placówki:**



every-event.pl



e-foodie.pl



palac-iwno.pl

