



---

## MENU UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania bufetu do 5 godzin  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

---

### Zestaw 1

#### Przekąski zimne

Carpaccio z pieczonego buraka w rozmarynie z kozim serem i dressingiem z syropu buraczanego  
Rolada z sandacza z emulsją z limonki  
Paszтет z dziczyzny z żurawiną  
Marynaty

#### Bufet sałatkowy

*Kompozycja kolorowych sałat i dodatków do samodzielnego komponowania sałatki:*

Sałata dębowa  
Sałata karbowana  
Sałata lodowa  
Rucola  
Oliwki  
Kapary  
Kukurydza  
Grillowany kurczak  
Tuńczyk  
Ogórek  
Pomidor  
Trzy rodzaje dressingów  
Masło smakowe –dwa rodzaje  
Kompozycja pieczywa

#### Bufet ciepły

Filet z kurczaka nadziewany pomidorami suszonymi w słońcu  
Pieczeń wołowa w sosie chrzanowym  
Filet z dorsza w sosie z leśnych grzybów  
Eskalopki wieprzowe w kaparach  
Pierogi ze szpinakiem z emulsją z koziego sera  
Kluski ziołowe  
Glazurowana marchew z sezamem

#### Zupy

Krem z pieczonej papryki i pomidorów  
Rosół z kaczki z domowym makaronem

#### Bufet deserowy

Ciasta  
Owoce

**130 PLN/Osoba/bufet do 5 godzin  
(każda kolejna godzina 30 PLN/Osoba)**



---

## MENU UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania bufetu do 5 godzin  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

---

### Zestaw 2

#### Przekąski zimne

Młody szpinak z serem podpuszczkowym  
i glazurowana gruszką  
Parfait z wędzonego pstrąga z emulsją z pietruszki  
Deska mięs wędzonych  
Marynaty

#### Bufet sałatkowy

*Kompozycja kolorowych sałat i dodatków  
do samodzielnego komponowania sałatek:*

Sałata dębowa  
Sałata karbowana  
Mix kielków  
Rukola  
Ser feta  
Grilowany kurczak  
Kukurydza  
Czarne oliwki  
Kapary  
Ogórek  
Papryka  
Pestki dyni  
Dressingi - 3 rodzaje  
Masło smakowe - 2 rodzaje  
Kompozycja pieczywa

#### Bufet ciepły

Polędwiczka wieprzowa w estragonie  
Filet z pstrąga potokowego w sosie cebulowym  
Szyneczki z kurczaka grillowane z ananase  
Tagliatelle w sosie z pieczonych pomidorów  
Wołowina po burgundzku  
Kaszotto z boczkiem  
Fasolka szparagowa

#### Zupy

Barszcz ukraiński na wędzonce  
Krem parmentier

#### Bufet deserowy

Ciasta  
Owoce

**130 PLN/Osoba/bufet do 5 godzin  
(każda kolejna godzina 25 PLN/Osoba)**



---

## MENU UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania bufetu do 5 godzin  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

---

### Zestaw 3

#### Przekąski zimne

Pasztet z gęsich wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli  
Deska serów z bakaliarniami  
Wędzona polędwiczka wieprzowa z musem z antonówki  
Gravlax z łososia z emulsją chrzanową

#### Bufet sałatkowy

Sałatka caprese z emulsją z bazylii  
Sałatka grecka  
*Kompozycja sałat i dodatków do samodzielnego komponowania sałatek:*  
Rukola  
Mix kielków  
Sałata fryza  
Sałata karbowana  
Młody szpinak  
Grillowany kurczak  
Pstrąg wędzony  
Ser kozi  
Orzechy włoskie  
Oliwki  
Kapary  
Kukurydza  
Czerwona fasola  
Ogórek  
Papryka  
Dressingi - 3 rodzaje  
Masła smakowe - 2 rodzaje  
Kompozycja pieczywa

#### Bufet ciepły

Zrazy wołowe z sosie własnym  
Filet z indyka w sosie z czarnej porzeczki  
Schab z warchlaka na kremowej kapuście  
Pierogi ruskie z emulsją z białego sera  
Purée ziemniaczane zapiekane z serem  
Bukiet warzyw

#### Zupy

Zupa borowikowa  
Zupa rybna z wędzonym wędzorem

#### Bufet deserowy

Ciasta  
Desery  
Owoce

**150 PLN/Osoba/bufet do 5 godzin  
(każda kolejna godzina 30 PLN/Osoba)**



---

## MENU UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania bufetu do 5 godzin  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

---

### Zestaw 4

#### Przekąski zimne

Rostbef pieczony po angielsku z musem chrzanowym  
Deska serów pleśniowych i dojrzewających z bakaliami  
Terriny z mazurskich ryb  
Paszтет z mazurskiego dzika z galaretką porto

#### Bufet sałatkowy

Sałatka z krewetkami i mango  
Sałatka cezar z indykiem i parmezanem  
*Kompozycja sałat i dodatków do samodzielnego  
komponowania sałatek:*  
Rukola  
Mix kiełków  
Sałata fryza  
Sałata karbowana  
Młody szpinak  
Grillowany kurczak  
Pstrąg wędzony  
Ser kozi  
Orzechy włoskie  
Oliwki  
Kapary  
Kukurydza  
Czerwona fasola  
Ogórek  
Papryka  
Dressingi - 3 rodzaje  
Masła smakowe - 2 rodzaje  
Kompozycja pieczywa

#### Bufet ciepły

Długo pieczony boczek z dzika z sosem z jałowcem  
Panierowane roladki drobiowe z leśnymi grzybami  
Polędwiczka wieprzowa w sosie estragonowym  
Wołowina po meksykańsku  
Ryż z warzywami  
Ziemniaki dauphinoise  
Bukiet warzyw

#### Zupy

Krupnik z mazurskich ryb  
Zupa minestrone

#### Bufet deserowy

Ciasta  
Desery  
Owoce

**150 PLN/Osoba/bufet do 5 godzin  
(każda kolejna godzina 30 PLN/Osoba)**



---

## MENU UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA Z BUFETEM

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania bufetu do 3 godzin  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

---

### Zestaw 1

#### CZĘŚĆ SERWOWANA

##### Przystawka

Wędzona polędwiczka wieprzowa z musem z antonówki

##### Zupa

Consommé z pieczonej kaczki z domowymi kluskami

##### Danie główne

Okoń mazurski na ratatouille z sosem z pieczonej papryki oraz ziemniaczkami confit

#### MENU BUFET

##### Przekąski zimne i sałatki

Sałatka śledziowa  
Sałatka nicejska z tuńczykiem  
Sałatka z wędzonym kurczakiem  
Paszтет z dziczyzny z wędzoną śliwką

##### Bufet ciepły

Filet z dorsza w jarzynach  
Schab pieczony w sosie karmelowym  
Tagliatelle ze szpinakiem  
Ryż  
Bukiet warzyw

##### Deser

Ciasta  
Desery

**130 PLN/Osoba/bufet do 3 godzin  
(każda kolejna godzina bufetu 25 PLN)**



---

## **MENU UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA Z BUFETEM**

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania bufetu do 3 godzin  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

---

### **Zestaw 2**

#### **CZĘŚĆ SERWOWANA**

##### **Przystawka**

Pasztet z mazurskiego dzika z borówką

##### **Zupa**

Rosół z lina

##### **Danie główne**

Długo pieczony boczek z dzika na kaszotto z kurkami i sosem z jałowcem

#### **MENU BUFET**

##### **Przekąski zimne i sałatki**

Sałatka z wędzonym łososiem i cytrusami

Sałatka z szynki włoską

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Deska mięs pieczystych

Marynaty

##### **Bufet ciepły**

Pieczeń wieprzowa w sosie staropolskim

Pierogi z mięsem

Lin w śmietanie

Kluski zielone

Buraczki glazurowane

##### **Deser**

Ciasta

Desery

**130 PLN/Osoba/bufet do 3 godzin  
(każda kolejna godzina bufetu 25 PLN)**





## **MENU UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA Z BUFETEM**

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania bufetu do 3 godzin  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

### **Zestaw 3**

#### **CZĘŚĆ SERWOWANA**

##### **Przystawka**

Parfait z gęsich wątróbek z konfiturą z czerwonej  
cebuli i tostem melba

##### **Zupa**

Zupa borowikowa z łazankami

##### **Danie główne**

Confit z kaczki z żurawiną, glazurowanymi  
burakami i ziemniakami dauphinoise

#### **MENU BUFET**

##### **Przekąski zimne i sałatki**

Mus z wędzonego pstrąga na pumperniku z  
kawiozem

Tatar z łososia z piklami z ogórka

Deska wędlin z zamkowej wędzarni

Wybór pasztetów

Masła smakowe:

ziołowe, paprykowe, czosnkowe

Pieczywo

Sałatka z marynowanym łososiem i krewetkami

Sałatka z wędzoną kaczką i marynowaną gruszką

Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem i  
dressingiem z syropu buraczanego

Krucze sałaty z dodatkami i dressingami do  
samodzielnego komponowania sałatek

##### **Bufet ciepły**

Escalopki cielęce ze smardzami

Rolada z kurczaka z borowikami

Pierogi z soczewicą i boczkiem

Miętus w sosie chrzanowym

Ziemniaki dauphinoise

Bukiet warzyw

##### **Deser**

Ciasta

Desery

Owoce sezonowe

Owoce filetowane

**150 PLN/Osoba/bufet do 3 godzin  
(każda kolejna godzina bufetu 30 PLN)**



---

## MENU UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA Z BUFETEM

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania bufetu do 3 godzin  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

---

### Zestaw 4

#### CZĘŚĆ SERWOWANA

##### Przystawka

Rostbef pieczony po angielsku na kruchych sałatach z mussem chrzanowym

##### Zupa

Krem z pieczonych pomidorów i papryki z wiejską śmietaną i prażonymi pestkami dyni

##### Danie główne

Filet z sandacza w borowikach z kremową kapustą i ziołowymi kluskami

#### MENU BUFET

##### Przekąski zimne i sałatki

Befszyk tatarski z dodatkami  
Ryby wędzone w mazurskiej wędzarni  
Deska serów podpuszczkowych z bakaliami  
Rolada z kaczki z żurawiną  
Carpaccio z pieczonego buraka z serem gorgonzola i dressingiem musztardowo-miodowym  
Sałatka z krewetkami i cytrusami  
Sałatka grecka  
Sałatka meksykańska z wołowiną  
Krucze sałaty z dodatkami i dressingami do samodzielnego komponowania sałatki

##### Bufet ciepły

Confit z kaczki z żurawiną  
Pieczeń wołowa w sosie wiśniowo-cynamonowym  
Sandacz w borowikach  
Penne z kurkami i parmezanem  
Purée ziemniaczane z boczkiem  
Buraczki glazurowane

##### Deser

Ciasta  
Desery  
Owoce sezonowe  
Owoce filetowane

**150 PLN/Osoba/bufet do 3 godzin  
(każda kolejna godzina bufetu 30 PLN)**



---

**STACJE LIVE COOKING**  
**podczas Uroczystych Kolacji**

Menu jest przewidziane dla grup od 20 osób  
Czas trwania stacji do 1 godziny  
Podane ceny są cenami brutto/Osoba

---

**Stacja z flambrowanymi krewetkami**

Krewetki flambrowane z dodatkiem ryżu jaśminowego, kruchych warzyw i sosu teriyaki

**45 PLN/Osoba**

**Stacja sushi- 40 zł/os**

Sushi maki, uramaki i nigiri z łososiem

Dodatki, sosy, pałeczki

**40 PLN/Osoba**

**Stacja z pierogami**

Pierogi z pieczoną kaczką i sosem borowikowym

Pierogi ze szpinakiem i emulsją z sera koziego

**17 PLN/Osoba**