



Przystawki/Starter

Wykwintny pasztet z żurawiną
Foie gras (pasztet sztrasburski) z brandy, serwowany na brioche, garniowany karmelizowanym jabłkiem i gruszką (zamówienia +15 gości)
Rolada z polędwicy wieprzowej z borowikami
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i kaparami
Carpaccio z lososia z koperkiem na mix sałacie z cytryną
Rolada z lososia z mascarpone, koprem i kaparami na rukoli z bazyliowym pesto
Tatar ze świeżej wołowiny z jajkiem przepiórczym
Prosciutto z melonem
Carpaccio z buraka, ser feta, rukola, vinaigrette – wegetariańskie
Tatar z lososia wędzonego ze świeżym koperkiem
Naleśnik z serem lososiem zielonym pieprzem, koperkiem – wegetariańskie
Naleśniki z serkiem, lososiem, zielonym pieprzem i koperkiem
Bruschetta z pomidorami i serem
Mozzarella z pomidorami, pesto i cebulką
bakłażan nadziewany pastą serową podawany na zimno lub jako danie wegetariańskie na ciepło

Zupy

Rosół z makaronem, kawałkami kurczaka
Rosół grzybowy na podgrzybkach z makaronem
Zupa borowikowa z czapą z ciasta francuskiego
Krem z białych szparagów z pastą truflową i prażonymi płatkami migdałów
Krem z selera z prażonymi płatkami migdałów, balsamico i bazyliową bagietką
Krem z brokułów z prażonymi migdałami
Barszczyk czerwony z koldunami/ pasztecikiem
Zupa włoska minestrone
Krem z dyni z prażonymi pestkami
Francuska zupa cebulowa
Krem ze świeżych pomidorów
Zupa pomidorowa z makaronem
Zalewajka łódzka
Żur staropolski

Danie główne

Kotlet Zagłoby z szablą
Schab faszerowany grzybami i serem
Pierś z kaczki w sosie malinowo jeżynowym z kluską półfrancuską i kapustą cumberland
Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym z kluską półfrancuską, surówką z białej kapusty
Poliki wołowe z grzybami, kluską półfrancuską/kopytka i smażonymi buraczkami
Rolada ze schabu z porem, otoczona boczkiem w sosie grzybowym

Kaczka pieczona, z duszoną czerwoną kapustą, sosem z zielonego pieprzu i karmelizowanymi jabłkami

**Cordon Blu schab wieprzowy lub filet z kurczaka nadziewany serem i szynką
wołowina po burgundzku marnowana w czerwonym winie i świeżym rozmarynie ziemniaki
opiekane karmelizowana marchewka baby**

Stek z łososia z karmelizowanymi cytrusami na zapiekance ryżowej z warzywami i imbirową marchewką

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i pomidorkami secchi

Filet z dorsza w sosie serowo-szpinakowym

Filet z sandacza

Ryba po grecku

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym.

Kotlet De Volaille

Gicзки cielęce

Poliki wieprzowe duszone w sosie ciemnym na bazie czerwonego wina

Zrazy wołowe z boczkiem, ogórkiem i cebulą

Zrazy wieprzowe z boczkiem, ogórkiem i cebulą

Dodatki

Ziemniaki gotowane/pieczone

Kluska półfrancuska

Kluska śląska

Ryż curry

Kasza gryczana

Frytki

Maślane puree ziemniaczane z ziarnami gorzycy

Dodatki warzywne

Buraczki zasmażane

Warzywa blanszowane z masłem

Kapusta zasmażana

Mizeria

Mix salat w sosie vinaigrette

Bukiet surówek ze świeżych warzyw sezonowych

Szpinak z czosnkiem

Salatki

Mozzarella z pomidorkami sosem pesto i prażonymi migdałami

Salatka grecka z serem feta

Surówka Coleslaw

Salatka Cezara

Salatka francuska z grillowanym kurczakiem na mix salacie z dodatkiem śliwek i pestek dyni,

Salatka jarzynowa

Salatka włoska (mix salat z dodatkiem gruszki, sera Gorgonzola i orzechów włoskich z sosem vinaigrette)

Salatka ze świeżego melona, dojrzewającej szynki parmeńskiej, rukoli i balsamico di Modena

Desery

Puchar lodowy z owocami/cytrusami

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Mus z owoców leśnych z lodami waniliowymi

Salatka owocowa z likierem

Ciasteczka koktajlowe

Tort na zamówienie

Przystawki w stole

Mięsa pieczone (szynka, karczek, brzuszek) wg własnej receptury
Kaczka po tyrolsku z bakaliami
Rolada z kurczaka
Ryba po grecku
Befszyk tatarski z cebulką, marynatami i jajkiem przepiórczym
Śledź w oleju z cebulką, koprem i zielonym, marynowanym pieprzem
Tatar ze śledzia z cebulką z marnowanym pieprzem
Łódzkie „Zimne drygle” (tymbaliki drobiowe lub wieprzowe)
Krucze babeczki z pastą
Ozorki w galarecie
Deska serów
Pasztet z żurawiną
Roladki z szynki nadziewane szparagami
Rolmopsy w zalewie octowej

Drugie danie ciepłe

Boef Stroganow
Żurek z jajkiem i białą kielbasą
Barszcz czerwony z krokietem
Zalewajka staropolska na kurkach
Węgierska gulaszowa

Danie wegetariańskie

Zupa ministrone
Pieczony ser camembert posypany płatkami migdałów
Smażone krewetki w białym winie z masłem czosnkowym
Carpaccio z buraka

Stół staropolski (świeże, wiejskie produkty)

Szynka z nogą
Pasztetowa
Salceson
Kielbasa swojska
Kaszanka
Krwiste
Smalec
Ogórki kiszzone małosolne
Wiejski chleb
Bimber