

PAKIET I – CLASSIC - Menu

Zupa – wybór 1 z 2

- Klarowny bulion drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym i olejem pietruszkowym
- Krem z pieczonych białych warzyw z palonym masłem i chipsem z pora

Przystawki na zimno

Wybór 3 przystawek z listy 6

- Pieczony schab sous-vide, krem chrzanowy, jabłko Granny Smith
- Delikatny pasztet drobiowy z pistacjami, brioche, konfitura z czerwonej cebuli
- Roladki z grillowanej cukinii, twarożek cytrynowy, świeże zioła (vege)
- Mini tartaletki z musem z wątróbki drobiowej i wiśnią
- Matias marynowany w oleju rzepakowym, szalotka, jabłko
- Sałatka jarzynowa w wersji fine – warzywa al dente, domowy majonez
- Domowe pieczywo, masło, oliwa

Dania główne – wybór 2 z 4

- Pierś z kurczaka supreme, sos porowo-śmietanowy
- Rolada z udźca indyka, jus ziołowe
- Udko z polskiej kaczki sous vide, sos wiśniowy z Porto
- Lasagne warzywna z ricottą i szpinakiem (vege)

Dodatki

- Purée ziemniaczane z masłem
- Warzywa sezonowe glazurowane
- Mix sałat z lekkim winegretem

Deser

- Kremowy sernik waniliowy na kruchym spodzie
- Mus czekoladowy z owocami

PAKIET II – ELEGANCE - Menu

Zupa – wybór 1 z 3

- Rosół z perliczki, makaron jajeczny, olej lubczykowy
- Velouté borowikowe z kremową śmietanką
- Krem z pieczonych pomidorów, burrata, świeża bazylia

Przystawki na zimno

Wybór 5 przystawek z listy 12

Baza (jak w pakiecie Classic):

- Pieczony schab sous-vide, krem chrzanowy, jabłko
- Pasztet drobiowy z pistacjami, brioche
- Roladki z grillowanej cukinii (vege)
- Mini tartaletki z musem z wątróbki
- Matias marynowany
- Sałatka jarzynowa fine

Elegance:

- Łosoś gravlax, mus jogurtowo-cytrynowy, koper
- Carpaccio z pieczonego buraka, kozi ser, orzech laskowy (vege)
- Roladki szpinakowe z wędzonym łososiem
- Pierś kaczki pieczona na różowo, rukola, pomarańcza
- Mini tarta cebulowa z tymiankiem (vege)
- Selekcja serów dojrzewających, owoce, orzechy

Dania główne – wybór 2 z 6

- Udko z polskiej kaczki sous-vide, sos wiśniowy z Porto
- Polędwiczka wieprzowa, sos musztardowo-miodowy
- Łosoś pieczony, beurre blanc
- Kurczak kukurydziany supreme, jus cytrynowy
- Gnocchi ziemniaczane, masło szałwiowe (vege)
- Ravioli z ricottą i cytryną (vege)

Dodatki

- Purée ziemniaczane z oliwą
- Warzywa baby w maśle
- Sałatka z rukoli, gruszki i parmezanu

Desery

- Panna cotta waniliowa z marakują
- Tarta cytrynowa z bezą włoską

PAKIET III – SIGNATURE - Menu

Zupa – wybór 1 z 4

- Klarowny rosół z perliczki z olejem pietruszkowym
- Krem borowikowy z oliwą truflową
- Velouté porowo-ziemniaczane
- Krem z pieczonej dyni, imbir, mleko kokosowe

Przystawki na zimno

Wybór 8 przystawek z listy 18

Signature:

- Tatar wołowy z żółtkiem sous-vide i majonezem truflowym
- Burrata, pomidory heirloom, pesto bazyliowe
- Krewetki w tempurze, aioli cytrusowe
- Foie gras na brioche, konfitura figowa
- Gravlax z pstrąga, burak, chrzan
- Mini ceviche z dorsza, limonka, kolendra

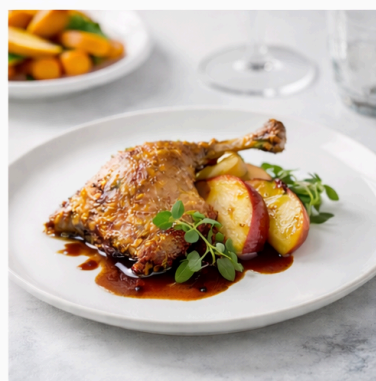
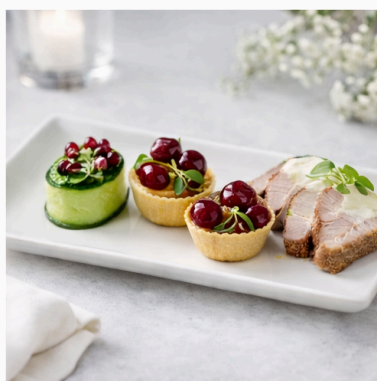
Dania główne – wybór 3 z 8

- Stek z polskiej wołowiny, demi-glace
- Udko z polskiej kaczki sous vide, sos wiśniowy z Porto
- Łosoś pieczony, beurre blanc
- Rolada cielęca, jus własny
- Kurczak kukurydziany supreme

- Gnocchi z parmezanem (vege)
- Stek z kalafiora, chimichurri (vegan)
- Ravioli z ricottą i cytryną (vege)

Desery

- Fondant czekoladowy
- Tarta cytrynowa z bezą włoską
- Mini deserki degustacyjne



Cennik:

PAKIET I – CLASSIC - 379zł / osoba

PAKIET II – ELEGANCE - 449zł / osoba

PAKIET III – SIGNATURE - 599 zł / osoba

Cena obejmuje posiłek zgodnie z ustalonym Menu, obsługę kelnerską, napoje soft drinks dla Gości bez limitu (woda z owocami i miętą, soki owocowe, domowa lemoniada), bezpłatny parking dla Gości.

W celu przygotowania indywidualnej oferty wydarzenia marzeń zapraszamy serdecznie do kontaktu, nasz doświadczony zespół jest do Państwa dyspozycji.

Oprócz przyjęcia na Sali (60-100 osób), możemy stworzyć dla Państwa niezapomniane przyjęcie w Ogrodzie dla wybranej liczby Gości.

Obok Sali znajduje się Hotel dla 80 Gości, istnieje możliwość rezerwacji całego obiektu na wyłączność.



GALERIA ZDJĘĆ : <https://dobryzakatek.pl/galeria/>

nasza nowa strona: <https://ogrodykonstancin.pl/>

Zapraszamy serdecznie do kontaktu: 780 105 539 lub 519 175 171,

e-mail: kuchnia.jeziorna@gmail.com