

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE, SIERPIEŃ 2019

Foto: Gordon Blackler



WERSJA I

Czas trwania przyjęcia: 8 godzin, maksymalnie do 24:00

Zupa (serwowana)

Krem z cukinii z grzanką z kozim serem

Danie główne podane na półmiskach, wieloporcjowo, łącznie 1,5 porcji / 1 osoba, jedna porcja to ok. 200 g)

Łosoś z kurkami zapiekany w śmietanie i białym winie

Kacze udko pieczone z morelami podane z czatnym morelowym

Puree ziemniaczane

Kasza pęczak z cebulką

Surówka z selera naciowego z porem

Warzywa gotowa podane ze zrumienioną na maśle bułką tartą

Sałata z warzywami i sosem winegret

Deser podany na bufecie

Tarta ze świeżymi owocami i kremem waniliowym

Sernik domowej na kruchym spodzie

Na gorąco (serwowane)

Bigos z kapustki z mięsem drobiowym, białą kiełbasą i koperkiem

Na zimno (podane wieloporcjowo na półmiskach na stole)

Tatar z marynowanego śledzia z młodymi marynowanymi buraczkami, cebulą dymką i młodymi ziemniakami

Szynka z naszej wędzarni

Sałatka z fasolki szparagowej z gotowanym jajkiem i świeżym koperkiem

Smalec ze skwarkami

Ogórki małosolne

Różnorodne pieczywo m.in. chleb na zakwasie naszego wypieku

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa, herbata na bufecie kawowym

Soki (jabłkowy, pomarańczowy) podane w karafkach na stole

Woda niegazowana z cytryną w karafkach na stole

WERSJA II

Czas trwania przyjęcia: 10 godzin, maksymalnie do 2:00

Toast winem musującym (100 ml /1 osoba)

Zupa (serwowana)

Zupa ze świeżych grzybów leśnym z lanymi kluseczkami i świeżą pietruszką

Danie główne (podane na półmiskach, 2 porcje łącznie na osobę, 1 porcja to ok. 200 g mięsa)

Filet z dorsza marynowany w cydrze domowej roboty, podany z sosem cydrowo- musztardowym

Eskalopki z indyka z sosem ze świeżych ziół

Tradycyjne zrazy wołowe

Ziemniaki zapiekane z czosnkiem i tymiankiem

Kasza gryczana z cebulką

Fasolka szparagowa podana ze zrumienioną na maśle bułką tartą

Zestaw trzech surówek

Deser serwowany

Mus z białej czekolady z owocowym coulis

Na bufecie

Chłodnik litewski

Pumpernikiel z musem z pieczonego buraka z owczym serem

Bliny z kremowym serkiem i wędzonymi sardynkami

Zapiekana fasolka szparagowa zawijana w szynce

Carpaccio z pstrągą z czarnuszką

Zestaw past do pieczywa:

- z pieczonego bakłażana

- z bobu z ziołami

- z suszonych pomidorów

Grzanki ziołowo-czosnkowe

Tarta z grzybami i serem cheddar (na gorąco)

Sałatka z rukoli z grillowanym marynowanym kurczakiem zagrodowym i malinami

Różnorodne pieczywo (m.in. chleb na zakwasie naszego wypieku)

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa, herbata na bufecie kawowym

Soki (jabłkowy, pomarańczowy) podane w karafkach na stole

Woda niegazowana z cytryną w karafkach na stole

WERSJA III

Czas trwania przyjęcia: 8 godzin, maksymalnie do 24:00

Obiad w formie grilla

(w sumie 2 porcje gramaturowo na osobę na osobę, przy czym 1 porcja to około 200 g, mięsa będą podzielone tak że każdy będzie miał okazję zjeść co najmniej po kawałku z każdego rodzaju)



Łosoś z marchwią i sezamem w papilocie

Karkówka marynowana w piwie i musztardzie

Szaszłyki drobiowe w mleku kokosowym z papryką i kolendrą (nie na ostro)

Domowe kiełbaski z kaszubskiej baraniny z salsą ze świeżych pomidorów z kolendrą

Ziemniaki w mundurkach faszerowane serem, boczkiem i cebulką

Warzywa grillowane (pieczarki, cukinia, pomidorki koktajlowe)

Na zimno na bufecie

Surówka z młodej kapustki z koperkiem i prażonymi pestkami słonecznika

Tarta z młodymi buraczkami i owczym serem

Lekka sałatka ze świeżych ogórków z rzodkiewką, gotowanym jajkiem przepiórczym, kielkami i sosem jogurtowo – czosnkowym

Wytrawne muffiny z żurawinami i serem camembert

Śledź po kaszubsku z occie z cebulką

Roladka drobiowa z suszoną morelą

Plastry podwędzanej kaczkiej piersi z czatnejem z owoców sezonowych

Ketchup, musztarda

Ogórki małosolne

Smalec ze skwarkami

Różnorodne pieczywo (m.in. chleb na zakwasie naszego wypieku)

Na słodko na bufecie

Ciasto z owocami i kruszonką

Tarta cytrynowa z paloną bezą

Babeczki domowej roboty

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa, herbata na bufecie kawowym

Soki (jabłkowy, pomarańczowy) podane w karafkach na stole

Kompot domowej roboty – na bufecie podany na bufecie

Woda niegazowana z cytryną w karafkach na stole

Dodatkowe informacje:

- menu jest elastyczne i można je dopasować do Państwa oczekiwań
- menu oraz liczba Gości muszą być ustalone mailowo najpóźniej na 10 dni przed terminem przyjęcia
- dzieci do lat 3 nie płacą za menu i udział w imprezie, jeśli nie mają swojego miejsca przy stole; dzieci od 3 do 7 roku życia płatne 50% ceny i kalkulowane ½ porcji w.w. menu
- płatność za imprezę gotówką w dniu imprezy
- możliwość dostarczenia własnego tortu, o ile zawarte w menu desery zostają
- potwierdzenie rezerwacji to wpłata zadatku wpłacona gotówką lub kartą płatniczą na miejscu w Restauracji
- ewentualny alkohol kupowany w Restauracji Tabun (cennik poniżej)

Przykładowe ceny alkoholi (specjalne dla imprez zorganizowanych):

- ★ Wino podane w karafkach, hiszpańskie, szczepowe: białe, różowe lub czerwone 35 zł/1l
- ★ Wino musujące Cava: 45 zł/ 750 ml but.
- ★ Wódka Wyborowa 0,5 l – 39 zł
- ★ Finlandia 0,5 l – 49 zł
- ★ Domowej roboty Cydr Rzemieślniczy 0,4 l – 10 zł