



DESERY

płatne dodatkowo wg indywidualnej wyceny:

- mus z białej czekolady z żurawinowym coulis
- mus z gorzkiej czekolady ze śliwką w rumie
- crème brulee
- sernik z polewą czekoladową
- sernik dyniowy na korzennym spodzie
- sernik crème brulle
- cytrynowy sernik mascarpone
- tradycyjna szarlotka
- tarta czekoladowa i karmelizowanymi orzechami
- pierogi z makiem z sosem z białej czekolady z laską wanilii
- ciasto marchewkowe z orzechami i polewą śmietankowo - migdałową

PRZYKŁADOWE CENY ALKOHOLI

(specjalne dla imprez zorganizowanych):

- Wino podane w karafkach, hiszpańskie, szczepowe: białe, czerwone 36 zł/1l
- Wódka Wyborowa 0,5 l – 38 zł
- Finlandia 0,5 l – 48 zł
- Piwo Żywe (beczka 25 l) – 300 zł
- Domowej roboty miódowko-cytrynowka – 90 zł/0,5 l
- Grzaniec „Otomiński” domowej roboty wino z przyprawami i miodem - 45 zł/ 1 liter
- Grzany cydr z przyprawami – 50 zł/1 liter
- Domowej roboty Cydr Rzemieślniczy - 0,4 l – 9 zł



RESTAURACJA

TABUN 

FIRMOWE SPOTKANIE WIGILIJNE 2019

Oferujemy:

- organizację przyjęcia od 10 do 150 osób
- sale bankietowe na wyłączność dla minimum 20 osób
- wyjątkową atmosferę naszego lokalu, która doskonale wpisuje się w klimat Świąt Bożego Narodzenia
- wysmienite menu, które dopasujemy do Państwa oczekiwań
- świąteczną dekorację stołów oraz sali
- możliwość zorganizowania wspólnego robienia pierniczek (które mogą się doskonale sprawdzić jako oryginalny prezent np. dla stałych kontrahentów; są też atrakcją dla dzieci oraz dorosłych)
- możliwość zapewnienia animatora dla dzieci (np. wspólne robienie ozdób choinkowych, lepienie bałwana itp.)
- możliwość zapewnienia oprawy muzycznej*
- możliwość organizacji kuligu/bryczki połączonego z ogniskiem



 **MENU I**

ZUPA (serwowana)

- Zupa z brukwi na gęsinie

DANIE GŁÓWNE (serwowane)

- Pierś kurczaka z kostką faszerowana jarmużem, podana z sosem z pieczonego czosnku
- Karmelizowane warzywa korzeniowe z ziołami
- Ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem

Dodatkowo
Zestaw trzech surówek

DESER (serwowany)

- Brownie podane na gorąco z domową konfiturą żurawinową

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Soki (jabłkowy, pomarańczowy)
- Woda niegazowana z cytryną
- Kawa, herbata podane na bufecie kawowym

Cena: 70 zł/ 1 osoba

 **MENU II**

ZUPA (serwowana)

- Borowikowa z lanymi kluskami (może być w wersji vege)

DANIE GŁÓWNE (podawane na półmiskach, łącznie 2 porcje gramaturowo na 1 osobę)

- Pstrąg potokowy z warzywami zapiekany w śmietanie i białym winie
- Gęsie udo pieczone z jabłkami, podane z domową marynowaną gruszką
- Pieczeń z dzika z sosem z grzybów leśnych
- Kapusta modra na czerwonym winie
- Surówka z selera z orzechami włoskimi i suszoną śliwką
- Puree brukwiowo- ziemniaczane
- Kasza gryczana z grzybami i cebulką

DESER (serwowany)

- Tiramisu z domową konfiturą z pomarańczy i likierem Cointreau

NA SŁODKO NA BUFECIE

- Tarta z orzechami i karmelem
- Ciasto makowe – jabłkowe z polewą czekoladową

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Soki (jabłkowy, pomarańczowy)
- Woda niegazowana z cytryną
- Kawa, herbata na bufecie kawowym

Cena: 135 zł/ 1 osoba



 **MENU III**

ZUPA (serwowana)

- Barszcz czerwony z kulebiakiem

DANIE GŁÓWNE (podane na bufecie w podgrzewaczach ok. 2 porcje na osobę)

- Filet z sandacza z sosem pomarańczowo-rodzynkowym z sherry
- Pierogi z kapustą i grzybami podane z cebulką zasmażaną
- Pieczeń z karkówki wieprzowej w sosie cebulowo - pieprzowym
- Zapiekanka ziemniaczano-selerowa
- Kasza pęczak z grzybami i cebulką
- Buraczki zasmażane
- Domowe marynaty

NA SŁODKO NA BUFECIE

- Drożdżowe ślimaki z żurawiną i pomarańczą
- Ciasto dyniowe z jabłkami

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Soki (jabłkowy, pomarańczowy)
- Woda niegazowana z cytryną
- Kawa, herbata na bufecie kawowym

Cena: 95 zł/ 1 osoba

ZIMNE I GORĄCE ZAKĄSKI,

płatne dodatkowo wg indywidualnej wyceny:

- pierogi z gęsiną i marynowaną gruszką
- karp duszony w maśle z grzybami
- tarta z porem i boczkiem
- dorsz po grecku
- carpaccio z pstrąga z czarnuszką
- śledź marynowany w zalewie octowej
- śledź w sosie musztardowym i koperkiem
- „gravlax”, czyli łosoś marynowany z koprem, podany ze słodkim sosem musztardowym
- pasztet z dziczyzny z suszoną żurawiną
- sałatka ziemniaczana z wędzoną makrelą
- sałatka z płatkami kaczki piersi z marynowaną gruszką
- sałatka z pieczonych zimowych warzyw
- wytrawna tarta odwracana z karmelizowaną cykorią
- mus z wątróbki drobiowej na koniaku z galaretką jabłkową
- wytrawne muffiny marchewkowe z owczym serem, orzechami włoskimi i suszoną żurawiną
- talarki z pumpernikla z pieczonymi burakami i kremem z sera camembert
- wegański „smalec” z białej fasoli z suszoną śliwką i majerankiem
- półgęsek z naszej wędzarni z domową konfiturą z żurawin
- terrina z indyka z porem
- tatar wołowy z grzybkami, ogórkiem, cebulą i jajkiem przepiórczym
- „tatar” z buraka z pestkami granatu i kremowym kozim serem
- kaszubska okrasa z gęsi z czosnkiem i majerankiem/ Domowe marynaty/ Różnorodne pieczywo (m.in. chleb na zakwasie naszego wypieku)
- sałatka z rostbefem, domową marynowaną dynią i sosem musztardowym