

Oferta Wielkanocna dla firm 2020



Szanowni Państwo,

Z ogromną przyjemnością zapraszamy Państwa do organizacji spotkań firmowych z okazji Świąt Wielkanocnych w restauracji „na skrajnej”.

Urok miejsca i leśna sceneria naszego obiektu sprawiają, że chwile spędzone u nas na długo pozostaną w pamięci Państwa Gości.

Menu I – 119,00 zł/os*

Zupa

- Barszcz biały wielkanocny z białą kielbasą własnego wyrobu i jajkiem

Danie główne:

- Wykwintne polędwiczki wieprzowe owinięte boczkami, podane z sosem rozmarynowym, podsmażanymi kopytkami ziemniaczanymi i duetem fasolki szparagowej

Deser w bufecie:

- Paterki ciast wielkanocnych: (mazurek, babka drożdżowa w polewie lukrowej, sernik, keks)

Przystawki zimne:

- Jaja faszerowane z musami (z szynki, mus pieczarkowy, łososiem wędzonym z cytryną i różowym pieprzem)
- Półmisek wędlin w własnej wędzarni (szynka, baleron, boczek, kielbasa skrajeńska, kielbasa z dziczyzny) z piklami/ćwikłą i chrzanem
- Rożki z szynki z pastą jajeczną pod galareta
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Trio pasztetów polskich (z dziczyzny, drobiowy, wieprzowy)

Menu II – 129,00 zł/os.*

Zupa:

- Barszcz biały wielkanocny z białą kielbasą własnego wyrobu i jajkiem

Danie główne:

- Zrazy wołowe w sosie własnym z puree ziemniaczanym z gałką muskatołową podane z burakami karmelizowanymi

Deser:

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Przystawki zimne:

- Jaja faszerowane z musami (z szynki, mus pieczarkowy, łososiem wędzonym z cytryną i różowym pieprzem)
- Półmisek wędlin w własnej wędzarni (szynka, baleron, boczek, kielbasa skrajeńska, kielbasa z dziczyzny) z piklami/ćwikłą i chrzanem
- Rożki schabowe z musem chrzanowym

- Śledź trzy smaki (po kaszubsku, w marynowany w ziołach, w śmietanie)
- Trio pasztetów polskich (z dziczyzny, drobiowy, wieprzowy)
- Sałatka wielkanocna z jajkiem rzeżuchą i sosem tatarskim
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem

Menu III – 139,00 zł/os.*

Przystawka:

- Pasztet z królika z pistacjami podany z remuladą z moreli i brzoskwini na białym winie z kiełkami z groszku cukrowego

Zupa do wyboru:

- Barszcz biały wielkanocny z białą kielbasą własnego wyrobu i jajkiem
- Krem chrzanowy z chipsem z buraka i oliwą

Danie główne do wyboru:

- Kacze uda duszone w ziołach w sosie z czarnej porzeczki podawane z ziemniakami opiekаныmi i pieczonym jabłkiem
- Grillowany filet z łososia podawany z puree ziemniaczanym i bukietem blanszowanych warzyw

Deser do wyboru:

- Beza Pavlova z kremem mascarpone i fruzeliną owocową
- Lody własnego wyrobu z płatkami migdałowymi i sosem karmelowym

Przystawki w stole:

- Jaja faszerowane z musami (z szynki, mus pieczarkowy, łososiem wędzonym z cytryną i różowym pieprzem)
- Półmisek wędlin z własnej wędzarni (szynka, baleron, boczek, kielbasa skrajewska, kielbasa z dziczyzny) z piklami/ćwikłą i chrzanem
- Rożki schabowe z musem chrzanowym
- Rolada szpinakowa z cytrynowym twarożkiem i wędzonym łososiem
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Sałatka z rukoli i pomidorków cherry oprószona chrustem z boczku wędzonego i serem pleśniowym

Deser w bufecie:

- Patera ciast wielkanocnych

Pozostałe dania do wyboru

Dania zamienne:

- Tradycyjny schab panierowany podawany z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Soczysty schab pieczony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i surówką z buraka i papryki
- De volaille z kurczaka podawany z puree ziemniaczanym i mixem sałat

Przystawki zamienne lub dodatkowo zamawiane - cena 7,00 zł/os.:

- Tatar ze śledzia na pumperniku
- Sałatka jarzynowa
- Galaretki z nóżek wieprzowych
- Tymbaliki z łososia
- Sałatka ziemniaczana z prażonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i świeżą natką pietruszki
- Mieszane sałaty z pieczonymi karczochem, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Mieszane sałaty z serem feta, świeżymi warzywami i oliwkami skropione sosem vinetgret.

Przystawki dodatkowo zamawiane - cena 13,00 zł/os.:

- Tatar z łososia podany na liściach cykorii
- Tatar wołowy z dodatkami podany na liściach sałaty
- Tatar z jelenia z grzybami leśnymi i żółtkiem przepiórczym

Przystawki gorące 15,00 zł/os.:

- Pierogi (do wyboru: ze szpinakiem, z mięsem - porcja 4 szt/os)
- Boeuf Strogonow - porcja 250ml /os
- Barszcz czerwony z pasztecikami

Pakiet napoi bezalkoholowych (soki, softy gazowane, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana):

- 19,00 zł/os do 3h czasu trwania przyjęcia
- 29,00 zł/os do 5h czasu trwania przyjęcia
- 39,00 zł/os do powyżej 5h

Profesjonalizm kucharzy, aranżacja muzyczna, efekty widowiskowe sprawią, że Państwa goście będą długo wspominać przyjęcie.

Rezerwacja i organizacja przyjęć:

Event Manager – tel: +48 605 051 168

ewa.bugajniak@naskrajnej.pl

* Do w/w cen doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Oferta obowiązuje od poniedziałku do piątku