

MENU ŚWIĄTECZNE – GRUDZIEŃ 2024

MENU SERWOWANE – MINIMUM 15 OSÓB

PRZYSTAWKI ZIMNE PODANE W STÓŁ

- sałatka śledziowa z burakiem, jajkiem, ziemniakami oraz cebulką (GF)
- deska wędlin i serów, a na niej schab ze śliwką, boczek, pasztet z gęsi z dodatkiem żurawiny, ser kozi, camembert, pecorino, oscypek, marynowane grzybki i konfitura z żurawiny (GF)
- sałatka z boczniaków z marynowanym burakiem dodatkiem żurawiny oraz cebuli (GF, LF, V)
- tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi borowikami, ogórkiem kiszonym, cebulą, kaparami, musztardą, Tabasco, sosem worcestershire oraz żółtkiem jajka (LF)
- łosoś marynowany w ginie i soli gravlax z sałatką jarzynową, a w niej marchewka, pietruszka, seler, jajko, ogórek kiszony, jabłko, groszek oraz sos majonezowo-musztardowy (LF, GF)
- zimne nóżki wieprzowe z musem chrzanowym i marchewką w galarecie (GF, LF)
- koszyk chleba z masłem z dodatkiem gorgonzoli

ZUPA

- barszcz czerwony z kwaśną śmietaną podawany z pasztecikiem z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU NA OSOBĘ

- konfitowane udko kaczki z modrą kapustą, pieczonym jabłkiem, żurawiną i puree ziemniaczanym (GF)
- smażony camembert z modrą kapustą, pieczonym jabłkiem, żurawiną i puree ziemniaczanym (V)
- pierogi z kapustą i grzybami z cebulową okrasą (V)
- risotto buraczane z orzechami laskowymi, szalotką, oliwą, rukolą oraz czosnkiem (V, GF)
- smażony filec z łososia w sosie cytrynowym z czarną soczewicą i sałatką winegret

DESERY PODANE W STÓŁ

- sernik klasyczny
- jabłecznik z kruszonką
- makowiec klasyczny

OPEN BAR



PAKIET PREMIUM

- Wódka – Wyborowa, Luksusowa, Ostoya
- Whisky – Ballantine’s Finest
- Gin – Beefeater London Dry
- Rum – Havana Anejo 3 Anos
- Wino białe – Jacob’s Creek Chardonnay
- Wino czerwone – Jacob’s Creek Shiraz Cabernet, Campo Viejo Tempranillo
- Piwo – wg aktualnej oferty baru

PAKIET BASIC

- Wódka – Luksusowa, Wyborowa
- Whisky – Ballantine’s Finest
- Wino białe – Jacobs Creek Chardonnay
- Wino czerwone – Campo Viejo Tempranillo

ZAWSZE W PAKIECIE

- Autorskie oraz klasyczne koktajle na alkoholach wg pakietu
- Napoje zimne – napoje gazowane (cola, tonic); domowa lemoniada; woda gazowana/niegazowana; soki owocowe
- Napoje ciepłe – kawa z Praska Palarnia Kawy z ekspresu ciśnieniowego; wybór herbat Sir William’s

$\frac{3}{4}$ KONESER KOKTAJL BAR POLECA

(OPCJA DODATKOWO PŁATNA)

- Domowe nalewki wg oferty sezonowej
 $\frac{3}{4}$ Koneser Koktajl Baru



KONTAKT I SZCZEGÓŁOWA WYCENA



GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI

Wtorek 12:00 - 22:00

Środa 12:00 – 22:00

Czwartek 12:00 – 00:00

Piątek 12:00 – 01:00



Sobota 12:00 – 01:00

Niedziela 12:00 – 21:00

ZAREZERWUJ STOLIK JUŻ DZIŚ!

tel. +22 419 31 54

email: setki@pvm.pl

obserwuj nas  

www.setkipowodow.pl

UWAGI:

- Do grup powyżej osób 5 osób doliczamy serwis do każdego zamówienia w wysokości 10%
- W przypadku grup powyżej 10 osób obowiązuje wcześniejsze zamówienie