

JA_BRZOZA

Menu okolicznościowe 2023

-

Menu serwowane

Twoi goście na przyjęciu sami wybierają potrawy z menu. Każdy uczestnik przyjęcia może wybrać z menu po jednej potrawie z każdej grupy. (Na każdego gościa przypada jedna zupa, jedna przystawka, jedno danie główne oraz jeden deser)

Menu okolicznościowe dostępne jest w 4 wariantach

Menu okolicznościowe nr 1 - 129 zł od osoby

Menu okolicznościowe nr 2 - 149 zł od osoby

Menu okolicznościowe nr 3 - 169 zł od osoby

Menu okolicznościowe nr 4 - 199 zł od osoby

Menu okolicznościowe nr 1 129 zł/os.

Pieczyno własnego wypieku ze smalcem i wegańskim hummusem *Homemade bread with lard and hummus*

Przystawki *Starters*

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem
Turkey livers flambeed with Ouzo with deep blood orange sauce, mixed seasonal leaves and baby spinach salad

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, gruszką, pomarańczami i koprem włoskim w dresingu z musztardy Dijon _ danie wegańskie
Mixed leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Dania główne z selekcją dodatków *Main courses with side orders*

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórą, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odstonach
Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim czosnkiem i świeżym imbirem z grillowanymi sezonowymi warzywami
Smoked pork ribs slowly cooked with aged whisky and home made BBQ sauce, wild garlic, fresh ginger with grilled young seasonal vegetables

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i jagodami dojrzałego granatu _ danie wegańskie *Falafel made of bulgur groats served on a bed of seasonal green leaves salad with hummus, sesame seeds, roasted almonds and pomegranates*

Desery *Desserts*

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ danie wegańskie
Seasonal fruit home made sorbet

Własnego wypieku szarlotka z owsiana kruszonką i sezonowymi owocami
Apple pie with oatmeal biscuits

Menu okolicznościowe nr 2 149 zł/os.

Pieczycwo własnego wypieku ze smalcem i wegańskim hummusem *Homemade bread with lard and hummus*

Zupy *Soups*

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii _ dostępny w wersji wegańskiej
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i pędami groszku wąsatego
Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress

Przystawki *Starters*

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, pomarańczami, gruszką i koprem włoskim w
dresingu z musztardy Dijon _ danie wegańskie
Mixed leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem
Turkey livers flambeed with Ouzo with deep blood orange sauce, mixed seasonal leaves and baby spinach salad

Tatar z łososia bałtyckiego z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liśćmi młodego szpinaku i kapeluszem z crème fraiche
Tartare of salmon, orange zests dressing, baby spinach and crème fraiche

Dania główne z selekcją dodatków *Main courses with side orders*

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórką, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odstonach
Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim czosnkiem i świeżym imbirem z grillowanymi sezonowymi warzywami
Smoked pork ribs slowly cooked with aged whisky and home made BBQ sauce, wild garlic, fresh ginger with grilled young seasonal vegetables

Filet z miruny nowozelandzkiej pieczony z młodymi ziemniakami, świeżym tymiankiem cytrynowym i greckimi oliwkami Kalamata
Fillet of blue hake / grenadier baked with new potatoes,, freshly cut lemon thyme and Kalamata olives

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i jagodami dojrzałego granatu _ danie wegańskie
Falafel made of bulgur groats served on a bed of seasonal green leaves salad with hummus, sesame seeds, roasted almonds and pommegranates

Desery *Desserts*

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ danie wegańskie
Seasonal fruit home made sorbet

Sernik pieczony z własnej pracown *Our homemade baked cheesecake*

-

Menu okolicznościowe nr 3 169 zł/os.

Pieczyno własnego wypieku ze smalcem i wegańskim hummusem *Homemade bread with lard and hummus*

Zupy *Soups*

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i pędami groszku wąsatego
Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii _ dostępny w wersji wegańskiej
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Przystawki *Starters*

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, pomarańczami, gruszką i koprem włoskim w
dresingu z musztardy Dijon _ danie wegańskie *Mixed*
leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych
pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem
Turkey livers flambeed with Ouzo with blood orange sauce, mixed leaves and baby spinach

Tatar z łososia z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liście szpinaku, creme fraiche
Tartare of salmon with orange zests dressing, baby spinach and creme fraiche

Dania główne z selekcją dodatków *Main courses with side orders*

Konfitowane w gęsim tłuszczu udo kacze
z własnym sosem pieczeniowym i modrą kapustą pełną żurawiny, jabłek i przypraw korzennych
Confit leg of duck in its own sauce and red cabbage perfumed with spices

Filet z miruny nowozelandzkiej pieczony z młodymi ziemniakami, świeżym tymiankiem cytrynowym i greckimi oliwkami Kalamata

Fillet of blue hake / grenadier baked with new potatoes,, freshly cut lemon thyme and Kalamata olives

Policzki z dzika wolno wędzone w sianie w głębokim sosie z czerwonego wina, powideł ze śliwek węgierek, gorzkiej czekolady i esencji z espresso

Wild boar cheeks slowly smoked in hay with deep sauce made of red wine, plum jam, bitter chocolate and crushed coffee beans,

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i jagodami dojrzałego granatu _ danie wegańskie

Falafel made of bulgur groats served on a bed of seasonal green leaves salad with hummus, sesame seeds, roasted almonds and pomegranates

Desery *Desserts*

Bardzo czekoladowe ' brownie ' z własnej pracowni

Traditional homemade chocolate brownie

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ danie wegańskie

Seasonal fruit homemade sorbet

-

Menu okolicznościowe nr 4 199 zł/os.

Pieczyno własnego wypieku ze smalcem i wegańskim hummusem *Homemade bread with lard and hummus*

Zupy *Soups*

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii _ dostępny w wersji wegańskiej

Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Żurek na zakwasie żytnim z białą surową kiełbasą i wędzonym boczkiem

soup with white sausage and smoked bacon

Sour rye

Przystawki *Starters*

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, gruszką, pomarańczami i koprem włoskim w
dresingu z musztardy Dijon _ danie wegańskie

Mixed leaves sala with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Tatar z łososia bałtyckiego z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liśćmi młodego szpinaku i kapeluszem z crème fraiche

Tartare of salmon, orange zests dressing, baby spinach and crème fraiche

Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i pudrem z chrzanu

Steak Tartare with red chilli peppers chutney and freshly grated horseradish

Dania główne z selekcją dodatków *Main courses with side orders*

Konfitowane w gęsim tłuszczu udo kacze
z własnym sosem pieczeniowym, modrą kapustą pełną żurawiny, jabłek i przypraw korzennych

Confit leg of duck in its own sauce and red cabbage perfumed with spices

Filet z miruny nowozelandzkiej pieczony z młodymi ziemniakami, świeżym tymiankiem cytrynowym i greckimi oliwkami Kalamata

Fillet of blue hake / grenadier baked with new potatoes,, freshly cut lemon thyme and Kalamata olives

Polędwica wołowa z sosem Bearnaise i liśćmi młodego szpinaku

Fillet of beef with Bearnaise sauce and baby spinach

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i jagodami dojrzałego granatu _ danie wegańskie

Falafel made of bulgur groats served on a bed of seasonal green leaves salad with hummus, sesame seeds, roasted almonds and pommegranates

Desery *Dessert*

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ danie wegańskie

Seasonal fruit homemade sorbet

Creme Brulee

Crème Brulee