

# Menu Serwowane

**OFERTA SERWOWANA - 230,00 złotych brutto /osoba  
MAKSYMALNIE DO 60 osób**

**W kwocie 230,00 zł brutto za osobę oferujemy:  
1 x przystawka, 1 x zupa, 1 x danie główne, 1 x deser.**

## *Przystawka* (dla wszystkich jednakowa)

1. Roladka z indyka otulona boczkiem dżgana warzywami / prażone jabłko / kruche sałaty / pomidory koktajlowe
2. Carpaccio z kaczki / żurawina / feta / orzechy prażone / świeży ogórek kompresowany w pomarańczy
3. Roladka z cukinii nadziewana selekcjonowanymi serami / kruche sałaty / sos tajski
4. Carpaccio z buraka / prażony słonecznik / ziemia oliwkowa / pieczony ser wędzony / rukola

## *Zupa* (dla wszystkich jednakowa)

1. Krem z dyni / mleko kokosowe / pestki dyni prażone
2. Caldo verde z chorizo
3. Krem z zielonych warzyw / grzanki ziołowe
4. Kwaśnica z pyrami / wędzone żebro

## *Danie główne* (dla wszystkich jednakowe)

1. Arni klefiko / jagnięcina duszona w sosie pomidorowym / karmelizowane warzywa w stylu greckim / pieczony ser hallumi
2. Pieczona cukinia zapiekana kozim serem / warzywa sezonowe / kaszotto grzybowe / szpinak
3. Pappardelle z grzybami / parmezan / udziec z jelenia
4. Muślinowe gnocchi dyniowe / prażony słonecznik / szparagi zielone / grillowana cukinia / karmelizowana gruszka z kozim serem
5. Żeberka barbecue / pieczone bataty / relisz z czerwonej cebuli i granatu / kukurydza grillowana

## *Deser* (dla wszystkich jednakowy)

1. Pieczona szarlotka z lodami bezowo malinowymi / kawior z pomarańczy / borówki
2. Deser piernicze budyń i maliny / dekonstrukcja piernika / budyń waniliowo cynamonowy / maliny / kruszonka / kawior z marakui / miód cytrynowy
3. Crunch czekoladowy / sezonowe owoce / pieczony wafel / gofr
4. Ciasto marchewkowe / rurka z kremem limonkowym / syrop figowy / orzech włoski

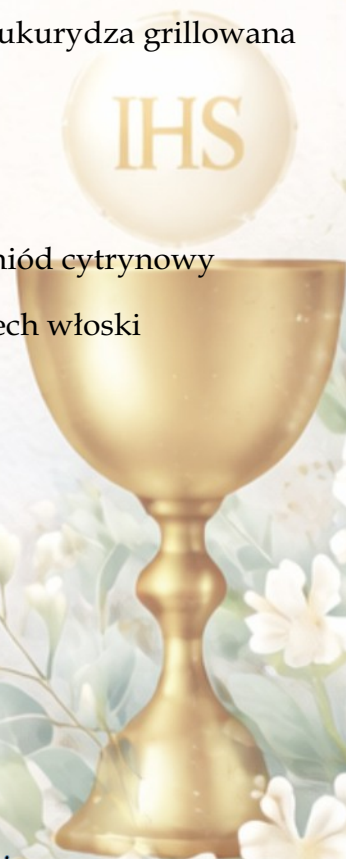
## *Dla dzieci*

1. Rosół
2. Frytki + stripsy z kurczaka + surówka

\* 40,00 zł / dziecko

*Istnieje możliwość zamówienia maksymalnie 2 różnych dań dla całej grupy w przypadku wystąpienia nietolerancji, indywidualnych preferencji lub alergii na niektóre składniki. Prosimy o wcześniejsze poinformowanie minimalnie 2 tygodnie przed planowaną wizytą.*

*Cena menu komunijnego obejmuje kompleksową organizację przyjęcia wraz z serwowanym menu, gwarantowany 60 minutowy rejs po Odrze oraz możliwość przebywania na pokładzie statku przez łączny czas do 3 godzin.*



# Menu Serwowane

**OFERTA SERWOWANA - 250,00 złotych brutto /osoba  
MAKSYMALNIE DO 60 osób**

**W kwocie 250,00 zł brutto za osobę oferujemy:  
1 x przystawka, 1 x zupa, 1 x danie główne, 1 x deser.**

## *Przystawka* (dla wszystkich jednakowa)

1. Roladka z indyka otulona boczkiem dżgana warzywami / prażone jabłko / kruche sałaty / pomidory koktajlowe
2. Carpaccio z kaczki / żurawina / feta / orzechy prażone / świeży ogórek kompresowany w pomarańczy
3. Roladka z cukinii nadziewana selekcionowanymi serami / kruche sałaty / sos tajski
4. Carpaccio z buraka / prażony słonecznik / ziemia oliwkowa / pieczony ser wędzony / rukola

## *Zupa* (dla wszystkich jednakowa)

1. Krem z dyni / mleko kokosowe / pestki dyni prażone
2. Caldo verde z chorizo
3. Krem z zielonych warzyw / grzanki ziołowe
4. Kwaśnica z pyrami / wędzone żebro

## *Danie główne* (dla wszystkich jednakowe)

1. Arni kleftiko / jagnięcina duszona w sosie pomidorowym / karmelizowane warzywa w stylu greckim / pieczony ser hallumi
2. Pieczona cukinia zapiekana kozim serem / warzywa sezonowe / kaszotto grzybowe / szpinak
3. Pappardelle z grzybami / parmezan / udziec z jelenia
4. Muślinowe gnocchi dyniowe / prażony słonecznik / szparagi zielone / grillowana cukinia / karmelizowana gruszka z kozim serem
5. Żeberka barbecue / pieczone bataty / relisz z czerwonej cebuli i granatu / kukurydza grillowana

## *Deser* (dla wszystkich jednakowy)

1. Pieczona szarlotka z lodami bezowo malinowymi / kawior z pomarańczy / borówki
2. Deser piernicze budyń i maliny / dekonstrukcja piernika / budyń waniliowo cynamonowy / maliny / kruszonka / kawior z marakui / miód cytrynowy
3. Crunch czekoladowy / sezonowe owoce / pieczony wafel / gofr
4. Ciasto marchewkowe / rurka z kremem limonkowym / syrop figowy / orzech włoski

## *Dla dzieci*

1. Rosół
2. Frytki + stripsy z kurczaka + surówka

\* 40,00 zł / dziecko

*Istnieje możliwość zamówienia maksymalnie 2 różnych dań dla całej grupy w przypadku wystąpienia nietolerancji, indywidualnych preferencji lub alergii na niektóre składniki. Prosimy o wcześniejsze poinformowanie minimalnie 2 tygodnie przed planowaną wizytą.*

*Cena menu komunijnego obejmuje kompleksową organizację przyjęcia wraz z serwowanym menu, gwarantowany 60 minutowy rejs po Odrze oraz możliwość przebywania na pokładzie statku przez łączny czas do 5 godzin.*

