



Nowa szefowa kuchni Winnego Garażu
Magda Kulas poleca

Oferta Świąteczna dla Firm 2019 WINNY GARAŻ

MENU 1
95 PLN / os.

Przystawka serwowana (jedna do wyboru):

1. Śledź w sosie tatarskim z chipsem z topinamburu serwowany w pieczonych łódeczkach ziemniaczanych.
2. Mus z wędzonego pstrąga na pieczonej dyni, prażony por, jabłko w cydrze

Zupa (jedna do wyboru):

1. Barszcz na naturalnym zakwasie z uszkami grzybowymi własnego wyrobu
2. Krem grzybowy z serowymi grzankami, oliwą truflową i natką pietruszki

Dania główne (jedno do wyboru):

1. Grillowany łosoś z sosem cytrynowym, gratin z marchwi i ziemniaków, puree z zielonego groszku, mus z czerwonej.
2. Pierś kacza confit, sos żurawinowy, gryczana zapiekanka, mus dyniowy z gorczycą, sałatka z pieczonych buraków.
3. Karp zapiekany w śmietanie, z porem i groszkiem, prażone ziemniaki, pieczona czerwona kapusta.

Deser

Makowiec z bakaliami

Napoje w cenie
Soki, Woda, Herbata, Kawa
Nielimitowane spożycie do 5h trwania imprezy.

Do rezerwacji od 10 osób zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10% do końcowego rachunku

MENU 2

120PLN / os.

Przystawki w stole (3 do wyboru):

1. Śledź w sosie tatarskim z chipsem z topinamburu serwowany w pieczonych łódeczkach ziemniaczanych.
2. Mus z wędzonego pstrąga na pieczonej dyni, prażony por, jabłko w cydrze
3. Carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem i śledziem w majeranku, piklowaną cebulą i prażonym słonecznikiem
4. Talerz wędlin własnego wyrobu.
5. Gravlax z musztardowym majonezem i orkiszową grzanką.
6. Tatar z łosia na gryczanym blinie z piklowaną cebulką i kaparami
7. Rolmops w śmietanie z cebulą, jabłkiem, jajem na twardo i czerwonym pieprzem.

Zupa (jedna do wyboru):

1. Barszcz na naturalnym zakwasie z uszkami grzybowymi własnego wyrobu
2. Krem grzybowy z serowymi grzankami, oliwą truflową i natką pietruszki

Dania główne (dwa do wyboru):

1. Grillowany łosoś z sosem cytrynowym, gratin z marchwi i ziemniaków, puree z zielonego groszku, mus z czerwonej.
2. Pierś kaczki confit, sos żurawinowy, gryczana zapiekanka, mus dyniowy z gorczycą, sałatka z pieczonych buraków.
3. Karp zapiekany w śmietanie, z porem i groszkiem, prażone ziemniaki, pieczona czerwona kapusta.
4. Filet z sandacza, puree ziemniaczano-selerowe, kiszona czerwona kapusta, brukselka w miodzie.

Deser

Makowiec z bakaliami

Napoje w cenie

Soki, Woda, Herbata, Kawa

Nielimitowane spożycie do 5h trwania imprezy.

Do rezerwacji od 10 osób zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10% do końcowego rachunku

MENU 3

160PLN / os.

Przystawki w stole (4 do wyboru):

1. Śledź w sosie tatarskim z chipsem z topinamburu serwowany w pieczonych łódeczka ziemniaczanych.
2. Mus z wędzonego pstrąga na pieczonej dyni, prażony por, jabłko w cydrze
3. Carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem i śledziem w majeranku, piklowaną cebulą i prażonym słonecznikiem
4. Talerz wędlin własnego wyrobu.
5. Gravlax z musztardowym majonezem i orkiszową grzanką.
6. Tatar z łososa na gryczanym blinie z piklowaną cebulką i kaparami
7. Rolmops w śmietanie z cebulą, jabłkiem, jajem na twardo i czerwonym pieprzem.
8. Pierogi makowe z bakaliami i sosem wiśniowym
9. Pierogi z kapustą i grzybami.

Zupa (jedna do wyboru):

1. Barszcz na naturalnym zakwasie z uszkami grzybowymi własnego wyrobu
2. Krem grzybowy z serowymi grzankami, oliwą truflową i natką pietruszki
3. Rybna ze śmietaną i bagietką
4. Grzybowy rosół z domowym makaronem.
5. Krem z buraka z creme fraiche i wędzonym pstrągiem

Dania główne (dwa do wyboru):

1. Grillowany łosoś z sosem cytrynowym, gratin z marchwi i ziemniaków, puree z zielonego groszku, mus z czerwonej.
2. Pierś kacza confit, sos żurawinowy, gryczana zapiekanka, mus dyniowy z gorczycą, sałatka z pieczonych buraków.
3. Karp zapiekany w śmietanie, z porem i groszkiem, prażone ziemniaki, pieczona czerwona kapusta.
4. Filet z sandacza, puree ziemniaczano-selerowe, kiszona czerwona kapusta, brukselka w miodzie.
5. Pieczone w glazurze gęsie udo, bakaliowy demi glace, dyniowe kopytka, duszony z orzechami jarmuż.

Deser

1. Makowiec z bakaliami
2. Sernik wigilijny Babci Halinki

Napoje w cenie
Soki, Woda, Herbata, Kawa
Nielimitowane spożycie do 5h trwania imprezy.

Alkohol dodatkowo wg zamówienia

Polecamy wina:

Białe

Riesling „my Karp” feinherb, winnica Karp-Schreiber, dolina Mozeli, Niemcy, 65 zł/but.

Sauvignon Blanc, winnica Karp-Schreiber, dolina Mozeli, Niemcy, 79 zł/but.

Czerwone

Primitivo Terra Mare Salento, winnica Feudi di Guagnano, Puglia, Włochy, 59 zł/but.

Wine&Roses Chica, winnica Labastida, Rioja, Hiszpania, 69 zł/but.

Żubrówka biała, 0,5 but./55 zł

Finlandia, 0,5 but./75 zł

Whisky/drinki na życzenie..

Do rezerwacji od 10 osób zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10% do końcowego rachunku