

**THE LEGENDARY**  
**JACK'S EVENTS**  
**& BANQUETS**  
**POLAND**

**MENU I**

*42 zł/os.*

Krem z pomidorów w aromacie bazylii z serem mozzarella

Lasagne z mięsem w sosie bolońskim

Gulasz drobiowy z pieczarkami i papryką

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Bukiet warzyw blanszowanych

**MENU II**

*59 zł/ os.*

Krem z marchewki w aromacie imbiru

Filet z tilapii z orzechową skorupką z sosem porowym

Pierś z grilla pieczona bez tłuszczu,  
podana na orientalnych warzywach z sosem słodko-kwaśnym

Gołąbki wegetariańskie z warzywami,  
pieczarkami i soczewicą w sosie pomidorowym

Risotto z zielonym groszkiem i szparagami

Brokuł i kalafior gotowany na parze

Sałata z warzywami i francuskim dressingiem

**Deser**

Wybór świeżych owoców (pomarańcze, winogrona, arbuzy, ananas itd.)

Jogurt naturalny z owocowym puree

**THE LEGENDARY**  
**JACK'S EVENTS**  
**& BANQUETS**  
**POLAND**

**MENU III**

*67 zł/ os.*

Kapuśniak gotowany na żeberkach w aromacie majeranku  
Zwijany kotlet wieprzowy, nadziewany zasmażaną kapustą z grzybami  
Bitki wieprzowe duszone w sosie myśliwskim  
Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym  
Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Buraczki tarte duszone na masełku  
Zielona fasolka z tartą bułką

**Deser**

Tradycyjny sernik z wiśniami  
Szarlotka z kruszonką

**MENU IV**

*75 zł/os*

Zupa TEX-MEX - pikantna zupa z mięsem wieprzowo-wołowym i dodatkami  
Saltimbocca z polędwiczki wieprzowej w aromacie szaławii  
Luzowane udka kurczaka z suszonym pomidorem i serem mozzarella w sosie pesto  
Lasagne z sosem bolońskim  
Kluseczki gnocchie z tartym parmezanem  
Risotto z sosem z gorgonzoli  
Grillowane warzywa podane z sosem meksykańskim  
Sałatka caprese w aromacie pesto

**THE LEGENDARY**  
**JACK'S EVENTS**  
**& BANQUETS**  
**POLAND**

**Deser**

Kremowa Panna Cotta z sosem mango

Ciasto czekoladowe z wiśnią

**MENU V**

*105 zł/os*

Francuska zupa cebulowa

Łosoś pieczony, podany z sosem porowo-krewetkowym

Pierś z kaczki w sosie żurawinowo jabłkowym

Wołowina duszona w czerwonym winie

Gratin - francuska zapiekanka ziemniaczana

Ratatouille wielowarzywne

Bukiet sałat z warzywami oraz francuskim ziołowym dressingiem

**Deser**

Tradycyjny creme brulee z ciastkiem migdałowym

Muffinki z kawałkami czekolady

**MENU 6**

*120 zł/os.*

Krem z borowika, serwowany z prażonymi migdałami

Two Beans Soup z kąskami wołowiny, fasoli, ogórków i kaparami

Filet z halibuta pieczony z kruszonką ziołową, podany z sosem porowo-rakowym

Kaczka pieczona w bakaliach, podana z sosem żurawinowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w aromacie szaławii, podane na sosie z podgrzybków

**THE LEGENDARY**  
**JACK'S EVENTS**  
**& BANQUETS**  
**POLAND**

Ziemniaki gratin

Kluseczki gnocchi z sosem lazurkowym

Modra kapusta

Zielony kalafior romanesco w masełku migdałowym

**Deser**

Tiramisu z Jack Daniel'sem

Czekoladowe brownie