

THE LEGENDARY
JACK'S EVENTS
& BANQUETS
POLAND

MENU I

49 zł/os.

Francuska zupa cebulowa z grzankami i serem
Filet z soli atlantyckiej, podany na porowym sosie serwowany
z ryżem aromatyzowanym ziołami z zestawem surówek
Panna cotta z sosem truskawkowym

MENU II

58 zł/os.

Kremowa zupa z białych warzyw z kluseczkami ziołowymi
Medaliony z indyczki podane w sosie z czerwonego wina, serwowane z kluseczkami
ziemniaczanymi z parmezanem, z bukietem warzyw gotowanych posypanych migdałami
Carpaccio z ananasa z sosem miodowo-miętowym i sorbetem malinowym

MENU III

56 zł/os.

Żurek staropolski z białą kiełbasą i wędzonką
Grillowany karczek wieprzowy z sosem ogórkowo-ziołowym podany z opiekanyimi ziemniakami
z masłem ziołowym, serwowany z zestawem surówek ze świeżych warzyw
Sałatka z owoców sezonowych

MENU IV

62 zł/os.

Krem z pomidorów podany z listkiem świeżej bazylii oraz serem mozzarella
Połudwiczka wieprzowa ze śliwkami z sosem pieczeniowym, serwowana z kluseczkami
ziemniaczanymi z ziołami, podana z bukietem warzyw gotowanych na parze
Creme brulle z ciastkiem migdałowym