



Menu Komunijne



Menu Komunijne



Obiad

Główną część naszej uczyty otwiera królewskie danie – złocisty, esencjonalny rosół po staropolsku, podawany z domowym makaronem i tradycyjnymi kluseczkami kładzionymi. Następnie na stołach zagoszczą sycące rolady zrazowe, które powoli zapiekamy wewnątrz bochenków dużego, wiejskiego chleba. Całość skąpana jest w gęstym, aromatycznym sosie z leśnych borowików i zwieńczona pierzynką z ciągnącego się sera. Dla wielbicieli klasyki przygotowaliśmy również delikatną pierś z kurczaka, przygotowaną w złocistej panierce z wiejskiego jajka, która zachwyci swoją soczystością i domowym smakiem.

Dopełnieniem naszych dań głównych są klasyki, bez których nie ma prawdziwej biesiady. Podajemy puszyste, własnoręcznie robione kluski śląskie z charakterystyczną dziurką na sos oraz tradycyjne gotowane ziemniaki z odrobiną masła. Całość odświeżają nasze surówki sezonowe, przygotowane z najświeższych warzyw, które dodają talerzom lekkości i naturalnego kolorytu.



Menu Komuniyjne



Atrakcje ogrodu

- Oprócz wyspy gastronomicznej Dwór Hubertusa ma atrakcyjne strefy:
 - Strefa Włoska Italia, która zaprasza na pizzę z pieca
 - Strefa degustacyjna: domowe wino podawane prosto z dębowej beczki
 - Strefa lemoniad domowych
 - Strefa cukiernicza, gdzie podawane będą naleśniki po francusku, lody rzemieślnicze, animacje oraz wata cukrowa.



Zimna płyta

Nasza spiżarnia zaprasza na bogaty wybór tradycyjnych zakąsek. Serwujemy półmisek wybornych wędlin z naszej wędzarni oraz domowe tymbaliki drobiowe. Podniebienie zachwycą delikatne roladki chrzanowe oraz tradycyjne jajka faszerowane. Dla wielbicieli sałatek przygotowaliśmy klasyczną jarzynową oraz ognistą meksykańską z chrupiącymi nachosami, a dopełnieniem całości są śledziki podawane na dwa sposoby.

Dania gorące

Gdy biesiada nabiera tempa, na wyspę, która znajduje się na ogrodzie w towarzystwie pięknego widoku jeziora, wjeżdżają nasze najgorętsze specjały:

- Kiełbasa z naszej wędzarni – aromatyczna, podawana prosto z wędzarni na życzenie gości.
- Domowe pierogi – ręcznie lepione, gotowane na żywo przy gościach dla zapewnienia pełni świeżości.
- Pyzy domowe z cebulką lub bitkami wieprzowymi, przygotowywane na życzenie gościa (możliwość wyboru).
- Bitki wieprzowe duszone w maślakach
- Szaszłyki podawane prosto z pieca Tandor z aksamitnym sosem armeńskim.

Informacje

- **Kontakt:** Wszelkich szczegółowych informacji udziela Manager, który jest do Państwa dyspozycji w każdą środę w godzinach 16:00 – 19:00 lub pod numerem telefonu: 501 215 215.
- **Czas trwania:** Standardowy czas trwania przyjęcia wynosi 8 godzin od momentu rozpoczęcia. Prosimy o opuszczenie sali w ciągu godziny od oficjalnego zakończenia imprezy.
- **Organizacja własna:** Torty, ciasta, napoje oraz alkohole organizowane są przez Państwa we własnym zakresie.
- **Jedzenie na wynos:** Istnieje możliwość spakowania potraw, które pozostały po biesiadzie. Prosimy o przygotowanie własnych pojemników lub zakupienie ich u nas w cenie 2 zł/sztuka.
- **Płatności:** Rozliczenie za imprezę oraz wpłata obowiązkowego zadatku odbywają się wyłącznie w formie gotówkowej.
- **Zasady lokalu:** Ze względów porządkowych na terenie restauracji obowiązuje całkowity zakaz używania konfetti oraz balonów z konfetti.

