



**OGNIEM
I MIECZEM**
KUCHNIA OBOJGA NARODÓW

RESTAURACJA OGNIEM I MIECZEM

ul. Ogińskiego 22, 85-092 Bydgoszcz

tel. (052) 341 41 26

restauracja@ogniemimieczem.com

PROPOZYCJA MENU DLA 20 os.

Na początek chleb żytni na zakwasie własnego wypieku ,smalec ,ogórki kiszone

PRZYSTAWKA

Paszтет z dziczyzny na grzance z marynowaną śliwką, sos z żurawiną 20x12=240 zł

ZUPA

Borowikowa z kluskami lanymi

Lub

Rosół staropolski w domowym makaronem 20x14=280 zł

II DANIA NA PÓŁMISKACH

5x rolada z kurczaka ze szpinakiem na sosie z borowików (10/15 części) 5x39=185 zł

5x kotlet „ogniem i mieczem” z cebulą, boczkiem i oscypkiem (10 części) 5x41=205 zł

5x filet z kaczki na modrej kapuście z jabłkiem pieczonym (10części) 5x43=215 zł

5x zrazy woławe tradycyjne (10 sztuk) 5x43=215 zł

3x półmisek ryb mieszany (9 porcji, 12 kawałków) 3x130=390 zł

- pstrąg łososiowy na maśle

- sandacz z masłem cytrynowym

- Jesiotr w trawie cytrynowej

-krewetki

Dodatki: ziemniaki pieczone w ziołach ,kluski śląskie , kromki, kapusta modra,

buraczki marynowane w czosnku i oliwie ,świeże warzywa na maśle ,mieszanka sałat z winegretem

DESER (do wyboru dla gości)

Zapiekane jabłka z jeżynami pod kruszonką z gałką lodów waniliowych

Lub

Brownie z kawałkiem lodów z białej czekolady 20x15=300 zł



**OGNIEM
I MIECZEM**
KUCHNIA OBOJGA NARODÓW

RESTAURACJA OGNIEM I MIECZEM

ul. Ogińskiego 22, 85-092 Bydgoszcz
tel. (052) 341 41 26
restauracja@ogniemimieczem.com

Kawa ,herbata na życzenie	20x8=160 zł
NAPOJE	15x10=150 zł
Woda w dzbankach z cytryną ,miętą i żurawiną ,soki owocowe	
KOLACJA (koszt 786 zł)	
Tatar z polędwicy wołowej, cebula, ogórek	10x12= 120 zł
Rolada z wędzonego łososia, szpinak, serek chrzanowy	10x10=100 zł
Sałatka z grillowanym kurczakiem	3x27=81 zł
Pasztet z dziczyzny na grzance, marynowana śliwka, sos z żurawiny	10x10=210 zł
Zapiekany kozi ser na carpacio z buraka, rukola, vinegrat malinowy	3x27=81 zł
Rostbef na rukoli, sos francuski	2x55=110 zł
Pierogi pieczone ze szpinakiem i kozim serem, sos czosnkowy	3x28=84 zł
Chleb żytni własnego wypieku, masło	
Całkowity koszt : 2 340 zł (+ kolacja 786 zł)	
Dodatkową możliwością jest zamówienie tortu okolicznościowego.	