



**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 50 os.

Powitanie lampką wina musującego (szablowanie przez obsługę) 200 zł

Zupa do wyboru

Rosół staropolski z domowym makaronem 50x12=600 zł

Lub

Polewka leśna na borowikach z lanymi kluskami

II Dania na półmiskach

12 x filet z kurczaka na szpinaku ,świeże grzyby na maśle 12x39=468 zł

12 x filet z kaczki na czerwonej kapuście ,jabłko pieczone nadziewane żurawiną 12x41=492 zł

12 x żeberka pieczone na miodzie 12x36=432 zł

12 x zrazy wołowe w ciemnym sosie pieczeniowym 12x41=492 zł

10 x Gicz jagnięca w demi-glace 10x49=490 zł

15 x Polędwiczka z dorsza zapiekana z sosem porowym 15x41=615 zł

15 x Łosoś z pieca z masłem ziołowym 15x43=645 zł

Dodatki : ziemniaki pieczone w ziołach ,kluski śląskie ,krokiety ,świeże warzywa w emulsji maślanej ,buraczki marynowane w czosnku i oliwie ,mieszane sałaty z winegretem

Deser

Lody o smaku białej czekolady z sosem karmelowym i wiśniami 700 zł

Kawa z ekspresu ciśnieniowego do deseru + Bufet kawowy bez limitu 600 zł

Mini deserki (np. pana cotta ,tiramisu ,sernik ,mus truskawkowy, praliny) 500 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

Kolacja – zakąski zimne

Śledź na blinach gryczanych ,sos tatarski	40x5=200 zł
Deska wędlin swojskich i serów z gospodarstw ekologicznych	5x80=400 zł
Rolada z łososia wędzonego w szpinaku z kremem chrzanowym i sosem jogurtowym	30x10=300 zł
Koreczki mięsne z feta ,pomidorkami i marynowana szalotką	40x5=200 zł
Tatar wołowy z cebulka ,ogórkiem i marynowanym pieprzem	14x25=350 zł
Salatka z grillowanym kurczakiem, sos czosnkowo jogurtowy	8x25=200 zł
Pieczony burak przekładany kozim serem, figą i orzechami	30x5=150 zł
Rolada z kaczki ze śliwką	30x10=300zł
Pasztet z dziczyzny na grzance z marynowaną gruszką	30x10=300zł
Pieczyno własnego wypieku na zakwasie ,masło, smalec	

Śniadanie – ciepłe

Zupa do wyboru :

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Lub

Żur z jajkiem i kiełbasą 50x12=600 zł

Szynka wieprzowa podana płonąca na środku 400zł

Lub

Udziec z jelenia (dopłata 200 zł)

Napoje bez limitu(soki owocowe ,woda z cytryną i miętą, napoje gazowane) 750 zł

Całkowity koszt : 10 384 zł