



MENU

Zupa:

Krem pomidorowy

Obiad (3 porcje obiadowe na osobę):

Frykas kaczki w sosie śliwkowym

Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym

Sakwa smakosza z polędwiczki w sosie kurkowym

Rolada cielęca w sosie porowym

Polędwica po amerykańsku owinięta boczkiem

De volaille z serem

Sandacz na podduszonym szpinaku

Stek z łososia w sosie koperkowym

Dodatki do obiadu:

Surówka z marchewki, surówka z białej kapusty

Ziemniaki z wody, pieczone ziemniaki, kopytka

Deser:

Ciasto bankietowe własnego wypieku sernik, jabłecznik, ciasto kangus, malinowo bezowa chmurka.

Deserki: panna cotta, krem brule, deser chia , ptysie budyniowe, babeczki owocowe

Napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda niegazowana z cytryną

Zakąski na zimno 6 porcji na osobę:

Pstrąg w galarecie i losoś w galarecie

Tatar wołowy z przepiórczym jajkiem

Roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i ricottą

Rolady mięsne

Schab pieczony z sosem tatarskim

Deski serów żółtych i pleśniowych z suszonymi owocami

Tortilla z kurczakiem i sosem czosnkowym

Pasztet wiejski własnego wypieku

Salatka grecka

Salatka gyrosowa

Pieczywo mieszane

Kolacja ciepła do wyboru:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Gnocci z suszonymi pomidorami

Alkohol

Wino wytrawne białe

Wino wytrawne czerwone

Wódka