

Menu – Świąteczne

Przystawki:

Śledź korzenny w oleju lnianym
Pstrąg wędzony na ciepło podany na sałatce z ogórków z koprem
Pieczony indyk z dressingiem żurawinowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z jajkiem przepiórczym
Salatka z czerwonej kapusty z pieczoną kaczką i dressingiem z pomarańczy
Salatka z wędzonym kurczakiem z sosem śliwkowym
Marynaty, sosy zimne: chrzanowy, cumberland, korniszonowy
Masło, pieczywo mieszane

Przystawka gorąca:

Łazanki z kapustą i grzybami

Zupa:

Krem selerowo - orzechowy z cielęcymi pulpecikami

Danie główne:

Smażony filet z dorsza podany na sosie koperkowym z ziemniakami purée
z chrzanem i warzywami w emulsji maślanej z migdałami
lub
Schab pieczony ze śliwką w sosie maderowym, podawany na babce ziemniaczanej
z modrą kapustą

Deser:

Lody waniliowe z prażonymi jabłkami
Mix ciast świątecznych

Koszt przyjęcia w/w menu wynosi 109 zł. od osoby.
Podana kwota zawiera podatek Vat.

Ostateczną ilość osób należy podać pięć dni przed przyjęciem.

Do ogólnego rachunku doliczamy 10% serwisu za obsługę.