

Menu – Świąteczne

Zupa:

Barszcz z pasztecikiem nadziewanym kapustą i grzybami

Danie główne:

Pieczona polędwiczka wieprzowa marynowany w jałowcu podany z sosem Bordelaise, z czerwoną kapustą i pieczonymi ziemniakami

Deser:

Sernik na zimno z konfiturą z malin

Bufet zimny:

*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
Sałatka z czerwonej kapusty z pieczoną kaczką i dressingiem z pomarańczy
Sałatka z wędzonym kurczakiem z sosem śliwkowym
Marynaty, sosy zimne: chrzanowy, cumberland, korniszonowy
Masło, pieczywo mieszane*

Bufet gorący:

*Pieczona plastuga podana na sosie grzybowym
Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną
Łazanki z grzybami i kapustą
Pieczone ziemniaki
Blanszowane warzywa*

Bufet deserowy:

Makowiec, panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym

*Koszt przyjęcia w/w menu wynosi 118 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.