

Menu – Świąteczne

Przystawki:

*Ryba po grecku
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*

Przystawki gorące:

Pierogi z kapustą i grzybami

Zupa:

Barszcz czerwony z jajkami przepiórczymi

Danie główne:

*Pieczony filet z pstrąga podany na szpinaku z borowikami
i pieczonymi ziemniakami
lub
Filety z indyka nadziewana musem selerowym z orzechami, podane
z pieczonymi ziemniakami i marchewką z tymiankiem*

Deser:

*Lody czekoladowe z wiśniami i bezą
Mix ciast świątecznych*

*Koszt przyjęcia w/w menu wynosi 119 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.