

## **Menu – Świąteczne**

### **Zupa:**

*Zupa rybna z morskich ryb z kluseczkami lanymi*

### **Danie główne:**

*Roladki z piersi kurczaka nadziewane musem orzechowym podane na sosie śliwkowym gnocchi i warzywami z grilla*

### **Deser:**

*Puszysty serek polany mleczną czekoladą z sosem z czarnej porzeczki*

### **Bufet zimny:**

*Tatar z łososia z gorzycą i kwaśną śmietaną  
Roladka z plastugi z borowikami podana na sosie tatarskim  
Rolada z indyka i szynki szwarcwaldzkiej z dressingiem żurawinowym  
Salatka z polędwiczki wieprzowej z gruszką, orzechami i dressingiem malinowym  
Salatka z grillowanego kurczaka z suszonymi morelami i dressingiem orzechowym  
Marynaty , sosy zimne: chrzanowy, cumberland, korniszonowy  
Masło, pieczywo mieszane*

### **Bufet gorący:**

*Pieczony pstrąg z warzywami, podany na sosie grzybowym  
Pierogi z bobem podane na sosie pietruszkowym  
Łazanki z grzybami i kapustą  
Pieczone ziemniaki  
Blanszowane warzywa*

### **Bufet deserowy:**

*Ciasto z kajmakiem, makowiec, czekoladowe, salatka owocowa*

*Koszt przyjęcia w/w menu wynosi 128 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.*