

Menu - ❑wi❑teczne

Przystawki:

*Karp po żydowsku z rodzynekami
Tatar z łososia z gorczycą i kwaśną śmietaną
Roladka z płastugi z borowikami podana na sosie tatarskim
Rolada z indyka i szynki szwarcwaldzkiej z dressingiem żurawinowym
Sałatka z polędwiczki wieprzowej z gruszką, orzechami i dresingiem malinowym
Sałatka z grillowanego kurczaka z suszonymi morelami i dresingiem orzechowym
Marynaty , sosy zimne: chrzanowy, cumberland, korniszonowy
Masło, pieczywo mieszane*

Przystawki gorące:

*Pierogi z kapustą i grzybami
Łazanki z makiem*

Zupa:

Zupa rybna z morskich ryb z kluseczkami lanymi

Danie główne:

*Karp smażony w sosie piernikowym podawany z domowymi kopytkami
i marchewką karmelizowaną w miodzie z tymiankiem
lub
Smażone polędwiczki wieprzowe podane na sosie Bordelaise
z pieczonymi burakami i ziemniakami au gratine z borowikami*

Deser:

*Mus śliwkowy z cynamonem i lodami orzechowymi
Mix ciast świątecznych, kutia*

*Koszt przyjęcia w/w menu wynosi 129 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.