

## *Menu - witeczne*

### *Przystawki zimne:*

*Filety karpia w galarecie z sosem cytrynowo rodzynkowym  
Śledzie korzenne w oliwie z zielonym pieprzem  
Paszтет z łososia i sandacza z sosem chrzanowym  
Sałatka z wędzonym kurczakiem z melonem i sosem miodowym z gorczycą  
Sałatka z brokuł z serem Korycińskim i dresingiem musztardowym  
Pieczona pierś z indyka faszerowana serem kozim, podanego z sosem jarzębinowym  
Pieczony schab nadziewany suszonymi śliwkami  
Marynaty , sosy zimne: chrzanowy, cumberland, korniszonowy  
Masło, pieczywo mieszane*

### *Przystawki gorące:*

*Pierogi z kapustą i grzybami  
Łazanki z makiem*

### *Zupa:*

*Zupa borowikowa z lanymi kluseczkami*

### *Danie główne:*

*Sandacz pieczony w sosie z suszonych grzybów podawany na mazurskiej kaszy duszonej  
w buraczkach i blanszowanych warzywach  
lub  
Kaczka pieczona podawana na puree z ziemniaków i pieczonych jabłek z sosem  
Marshala i czerwoną kapustą*

### *Deser:*

*Torcik bezowy z musem orzechowym i kawiozem z marakui  
Mix ciast świątecznych, kutia*

*Koszt przyjęcia w/w menu wynosi 139 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.*