

## *Menu – Świąteczne*

### *Przystawki:*

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

### *Zupa:*

*Krem chrzanowy z chipsami z bekonu*

### *Danie główne:*

*Pieczona płastuga podawana na sosie borowikowym*  
*z pieczonymi ziemniakami i blanszowanymi warzywami*

### *Deser:*

*Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym*  
*Mix ciast świątecznych*

*Koszt przyjęcia w/w menu wynosi 99 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.*