

MENU III

Uroczyste powitanie chlebem i solą

Aperitif:

Wino musujące

Uroczysty obiad: (jedna zupa do wyboru)

Rosół królewski z makaronem

Krem brokułowy z wędzonką

Krem grzybowy z kładzionymi kluseczkami

Rolada śląska

Udko z kaczki

Pieczony schab

Drobiowy frykas z brokułami i mozzarellą

Rolada z cielęciny z kurkami

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Pieczone ziemniaki ze skórką

Kapusta biała zasmażana z maślakami

Zestaw surówek

Kapusta czerwona

Deser: (jeden deser do wyboru)

Parfait z chałwy z lodami waniliowymi i sosem owocowym

Lody z gorącymi malinami

Mix ciast firmowych

Owoce filetowane

Napoje:

Kawa, herbata

Woda mineralna, soki owocowe

Zimna płyta:

Półmisek mięs pieczonych

Półmisek wykwintnych wędlin

Deska serów żółtych, wędzonych oraz pleśniowych

Indyk wędzony z farszem z podgrzybków

Faszerowane jajko z łososiem

Galaretki drobiowa

Szynka z chrzanem

Szynka dojrzewająca z melonem

Roladka z łososia

Roladka ze szpinakiem z serem feta

Śledzie w śmietanie

Śledzie w oleju

Salatka grecka

Salatka jarzynowa
caprese

Salatka z kurczakiem, ananasem i serem
Dipy, sosy zimne
Pieczywo, masło

Ciepła kolacja I

Płonąca i tranżerowana szynka wieprzowa serwowana ze smażonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą

Ciepła Kolacja II

Serwowana w bufecie:
Ragout z dziczyzny lub strogonoff wołowy
Filet drobiowy z pomidorami i mozzarellą
Polędwiczka wieprzowa z parmezanem
Pieczone ziemniaki
Ziemniaki purée
Zestaw surówek

Ciepła kolacja III

Barszcz z pikantnym rogalikiem

Cena 240 zł / osobę