

MENU II

Uroczyste powitanie chlebem i solą

Aperitif:

Wino musujące

Uroczysty obiad: (jedna zupa do wyboru)

Rosół królewski z makaronem

Krem brokułowy z wędzonym łososiem i prażonymi migdałami

Rolada śląska

Udko z kaczki

Pieczony schab

Drobiowy frykas z brokułami i mozzarellą

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kapusta biała zasmażana z maślakami

Surówka colesław

Kapusta czerwona

Deser: (jeden deser do wyboru)

Parfait z chałwy z lodami waniliowymi i sosem owocowym

Orzechowy nugat z wiśniami

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

Galaretko drobiowa

Szynka z chrzanem

Roladka z łososią

Roladka ze szpinakiem z serem feta

Śledzie w śmietanie

Śledzie w oleju

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem i serem

Dipy, sosy zimne

Pieczycwo, masło

Ciepła kolacja I

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

Ciepła Kolacja II

Serwowana w bufecie:

Ragout z dziczyzny

Polędwiczka w panierce parmezanowej

Ziemniaki gratine

Zestaw surówek

Cena 210 zł / osobę