

MENU – 215 zł/os



Przystawka 1 do wyboru

- Vitello Tonato – delikatna polędwiczka w sosie z pieczonego tuńczyka oraz ogrodem świeżych warzyw
- Staropolski pasztet z żurawiną i sosem cumberland

Zupa 1 do wyboru

- Domowy rosół z makaronem, marchwią i świeżo ciętą natką pietruszki
- Krem z białych warzyw z z pesto bazyliowym i prażonymi płatkami migdałów

Dania główne 4 do wyboru

- Zrazy wieprzowe w sosie własnym
- Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i szpinakiem polana sosem serowym
- Devolay z masłem i pietruszką
- Kaszubska potrawka z kurczaka na ryżu z białym sosem i rodzynkami
- Sola z warzywami w sosie koperkowym
- Smażony dorsz podana na potrawce warzywnej z dodatkiem pomidorów

Dodatki Ciepłe 3 do wyboru

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Frytki
- Kasza
- Ryż
- Marchewka z groszkiem
- Gotowane warzywa

Surówki 2 do wyboru

- Surówka z białej kapusty - Coleslaw
- Surówka z marchewki z jabłkiem
- Surówka z Selera z rodzynkami
- Surówka z pora

Słodki bufet 3 do wyboru

- Deserki na bazie mascarpone z sosami owocowymi
- Szarlotka z cynamonem i bitą śmietaną
- Sernik z polewą wiśniową
- Ciasto z galaretką

- Kruche babeczki z toffi
- Krem brulee

Kolacja na zimno

- Pstrąg w galarecie
- Roladki ze schabu faszerowane śliwką
- Karkówka pieczona w czosnku i majeranku
- Rolada drobiowa z farszem
- Polędwiczka Czarnolas
- Sałatka z marynowanym selerem naciowym oraz wędzonym indykiem i serem
- Sałatka grecka
- Pieczywo masło

➤ Płonąca szynka z sosem myśliwskim (serwowana przez kucharza ok 23:00)

Kolacja na ciepło- ok. 1:00

- Szaszłyki z warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje bez ograniczeń

- Woda niegazowana z cytryną
- Napoje owocowe jabłko / pomarańcz
- Cola, Fanta, Sprite
- Kawa/herbata bez ograniczeń

Opcjonalnie

- **Wiejski Stół – 700 zł**
- **Fontanna Czekoladowa z owocami 350 zł**

