



PAKIET LAWENDOWY - 230 zł/os

Tradycyjne powitanie chlebem i solą.
Pierwszy toast winem musującym.

OBIAD

- Zupa do wyboru:** Królewski rosół z makaronem i kluską wątrobianą
lub
Krem paprykowo – pomidorowy z pomarańczą i mleczkiem kokosowym
- Danie główne:** Tafel macerowany w warzywach i boczku w sosie własnym
Filet z kurczaka z fetą i liściem szpinaku w chrupiącej panierce
Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kolorowego pieprzu i kurek
- Dodatki:** Ziemniaki puree z koprem
Frytki
Kopytka skropione masłem
Duet sałatek
Marchew młoda z granatem i imbirem
Mix kruchych sałat z sosem vinegret
- Deser:** Sorbet owocowy z bitą śmietaną i polewą czekoladową
- Bufet słodkości:** Patery z tradycyjnymi ciastami (sernik, szarlotka, makowiec)
Ciasteczka mieszane kruche
Patery z owocami

Zima płyta w formie bufetu szwedzkiego:

Patera tradycyjnych swojskich wędlin

Karczek pieczony faszerowany śliwką

Pieczony filet z indyka nadziewany pomidorami suszonymi

Deski serów tradycyjnych i regionalnych



Tymbaliki z kurcząt z warzywami
Jajka w sosie tatarskim
Różyczki z wędzonego łososia
Pomidory z mozzarella
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka neapolitańska
Pikle warzywne
Śledzie na grzance
Wiejski smalec podawany z ogórkiem kiszonym
Tradycyjne jasne i ciemne pieczywo, masło śmietanowe

Kolacja I

Płonący udziec krojony na sali podany z kapustą zasmażaną i pieczywem lub
Comber z królika z figą w sosie śmietanowo ziołowym, zestaw sałatek, ziemniaki z wody z koprem i masłem

Kolacja II

Boeuf Strogonow podawany z pieczywem

Kolacja III

Barszcz czerwony podawany z krokietem mięsnym

Napoje:

Napoje nielimitowane: kawa, herbata, woda z cytryną, soki owocowe

Napoje gazowane: 0,5 l/os

Alkohol: wódka wyborowa 0,5 l / para