Niedzielny Brunch na Kaszubach

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Menu 24.10.2021

ZUPY

- Żurek z białą kiełbasą.
- Krem z białych warzyw.

DANIA GŁÓWNE

- Gulasz z jelenia.
- Bitki wołowe w sosie własnym.
- Kawałki kurczaka w sosie curry.
- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ.
- Kawałki łososia w sosie śmietanowym.
- Gulasz vege.

DODATKI

- Ziemniaki opiekane.
- Kasza gryczana.
- Frytki.
- Ryż z warzywami.
- Kulki warzywne.
- Puree ziemniaczane.
- Bar sałatkowy
- Pieczywo, masło.

PRZYSTAWKI

- Śledź po kaszubsku - w trzech smakach.
- Dorsz w zalewie octowej.
- Rostbeff pieczony na różowo z serem bursztyn.
- Kolorowe saviche z łososia.
- Jajka faszerowane szynką.
- Pate z wątróbki.
- Selekcja pikli i marynat.
- Deska serów.
- Wybór ryb wędzonych.
- Mięsa własnego wyrobu.

DESERY

- Owoce filetowane.
- Mini desery.
- Mix ciast.

DANIA DLA DZIECI

- Pulpety drobiowe.
- Makaron penne z masełkiem.
- Frytki lub makaron z masłem – w cenie / na zamówienie.

Woda źródlana, kawa i herbata w cenie.
Potrawy cieszące się wyjątkowym powodzeniem wśród gości mogą skończyć się w trakcie trwania bufetu i zostać zastąpione innymi.

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 601 610 453 / +48 58 692 07 80
recepcja@kozigrod.pl / www.kozigrod.pl