

Świąteczny Wielkanocny Obiad

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

MENU 1.04.2024

ZUPY

- Żurek na wędzonych żeberkach z dzika z białą kiełbasą
- Rosół z wiejskiej kury | kluski pietruszkowe

DANIA GŁÓWNE

- Zrazy wieprzowe w pieczarkowym sosie demi glace
- Confitowane udko z kaczki w sosie jeżynowym
- Węgierski gulasz z dzika z porto
- Kasztany drobiowe z porem i pietruszką
- Pstrąg z zielenicy w sosie rakowym
- ✓ Koper włoski w sosie curry z pestkami dyni

DODATKI

- Puree z batatów z białym winem
- Kluski śląskie z okrasą
- Fasolka szparagowa zapiekana z bułką tartą
- Bar sałatkowy
- Pieczywo, masło

PRZYSTAWKI

- Wędliny z manufaktury Koziego
- Deska serów regionalnych
- Śledź po kaszubsku z rodzynkami
- Tatar z sarny z marynowanymi grzybkami
- Paszтет z jelenia z gruszka i koniakiem
- Comber z jelenia wędzony na zimno
- Kaczka pieczona z morelami
- Caprezze z pomidorami i pesto
- Rolsy w cieście filo z warzywami, camembert i orzechami włoskimi
- Sałatka z kozim serem | buraki | orzechy
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wędzone ryby | makrela | pstrąg
- Domowe pikle i marynaty

DESERY I CIASTA

- Babka Wielkanocna | Ciasto 3 Bit | Mazurek świąteczny | Orzechowiec |
- Pomarańczowy creme brulee
- Owoce filetowane

DANIA DLA DZIECI

- Krem pomidorowy z makaronem
- Nuggetsy z frytkami
- Pierożki leniwe z bułką tartą
- Lemoniada

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.