

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PRZYSTAWKA (do wyboru 1)

1. Capresse z oliwą bazyliową z chrupiącym paluszkami grissini
2. Kurczak wolno gotowany w occie balsamicznym w kompozycji granata i melona
3. Pieczony pasztet z żurawiną i orzechami na chrupiącej rukoli

ZUPA (do wyboru 1)

1. Krem pomidorowy z grzankami
3. Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1)

1. Roladka z indyka nadziewana serem i grillowanym boczkiem z sosem białym / puree ziemniaczane/surówka
2. Pieczeń wieprzowa w sosie własnym / ziemniaki młode / surówka
3. Bitki wieprzowe w sosie leśnych grzybów / ziemniaczki opiekane / surówka
4. Kotlet devolay z masłem i koperkiem / ziemniaki / surówka
5. Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i kozim serem / dufinki / surówka

DESER (do wyboru 1)

1. Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
2. Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
3. Panna cotta z musem malinowym
4. Suflet czekoladowy z sorbetem malinowym

ZIMNA PŁYTA

Sałatka jarzynowa
Sałatka z ananasem
Sałatka grecka
Patera wędlin i mięs pieczonych
Patera serów żółtych i pleśniowych
Tymbaliki drobiowe
Roladki śledziowe
Pieczywo

SŁODKI BUFET

1. 5 rodzajów ciast
2. Mini deserki / panna cotta / cream brulle / mus czekoladowy

NAPOJE

Kawa / herbata / woda / soki

265 ZŁ