



Propozycje zestawów obiadowych

Zestaw I , cena 45zł/os

Propozycja I

Zupa: Krem z topinamburu z wanilią oraz żółtkiem confit

Danie główne: Pierś z kurczaka sous vide podana na purre z marchwi z tatarem z jabłka i gruszki, pomarańczą i sosem z białego wina

Deser: Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi

Napoje: woda Potencjałka Aox Zdrój Jelenia Struga

Propozycja II

Zupa: Włoskie minestrone

Danie główne: Dorada pieczona w folii z czosnkiem, oliwą oraz rozmarynem, podana z pieczonymi warzywami

(ziemniak, burak, marchew, pietruszka, itp.)

Deser: Sakiewka z naleśnika z twarożkiem i świeżymi owocami

Napoje: woda Potencjałka Aox Zdrój Jelenia Struga

Zestaw II , cena 55 zł /os

Propozycja I

Zupa: Krem z zielonego groszku podawany z chipsem gruszkowym oraz karmelizowanym groszkiem cukrowym

Danie główne: Eskalopek wieprzowy z szpinakiem, pomidorem, mozzarellą podawany na ziemniakach confit, pieczona papryką oraz sosem z podgrzybków

Deser: Mus czekoladowy podany na purre z melona i świeżymi truskawkami **Napoje:** woda Potencjałka Aox Zdrój Jelenia Struga

Propozycja II

Zupa: Górską zupą ogórkową z kawałkami wołowiny i chipsem z bekonu

Danie główne: Pieczony filet z soli podawany na suflecie brokułowo-ziemniaczanym z sosem truskawkowym

Deser: Deser lodowy melba z bita śmietana

Napoje: woda Potencjałka Aox Zdrój Jelenia Struga

Zestaw III, cena 65zł/os

Propozycja I

Zupa: Krem z pieczonej papryki podany z chrupiącą grzanką i oliwą truflową

Danie główne: Polędwiczka sous vide podawana na pieczonych ziemniakach z boczkiem, groszkiem cukrowym oraz sosem rozmarynowym

Deser: Parfait chałwowe podawane z owocami

Propozycja II

Zupa: Rosół z kaczki podawany z pierożkami z ciasta wonton z musem kaczym

Danie główne: Grillowany stek z łososia podawany na ryżu arborio ze szpinakiem, sosem cytrynowym i pieczona cytryną

Deser: Duet kremów cytrynowego i pomarańczowego podanego z orzechami i sosem angielskim

Kolacja

Danie na ciepło plus zimny bufet

Propozycja I, cena 49 zł

Danie na ciepło: Zupa gulaszowa

Zimny bufet

Sałatka caprese z pomidorów i mozzarelli ze świeżą bazylią,
Terina z kurczaka, podana z orzechami i sosem balsamiczno malinowym,

Deska serów,

Deska wędlin,

Sałatka grecka,

Pieczyno,

Masło,

Marynaty

Propozycja II, cena 65 zł

Danie na ciepło: Rolada ze schabu z musem szpinakowo grzybowym podane na purze ziemniaczanym, warzywami grillowanymi i sosem grzybowym

Zimny bufet

Pstrąg wędzony na sianie łąkowym podany w ruloniku z grillowanej cukinii,

Deska serów żółtych i pleśniowych,

Deska swojskich wędlin i kiełbas,

Sałatka z kurczakiem i ananasm,

Rolada ze schabu z musem paprykowym,

Cukinia faszerowana soczewicą i warzywami pieczonymi,

Pieczyno,

Masło,

Marynaty,

Propozycja III , cena 75 zł

Danie na ciepło: Roladki z dorsza podane na musie z pora, palonym brokułem oraz ziemniak pieczony na sianie łąkowym

Zimny bufet

Roladki z wędzonego łososia z serkiem philadelphia,
Śledź po kaszubsku,
Śledź z orzechami i winogronami,
Deska serów żółtych i pleśniowych,
Deska mięs pieczonych(schab, karczek, rostbef),
Terina z indyka owijana plasterami boczku,
Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem przepiórczym,
Marynaty,
Pieczywo,
Masło.

Kolacja uroczysta

Propozycja I , cena 89 zł

Zupa: Krem z pieczonych pomidorów z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową

Danie główne: Sandacz sous vide podawany na zielonych szparagach z confitowanymi pomidorkami cherry oraz purre z zielonego groszku

Deser: Fondant czekoladowy

Danie podawane w godzinach nocnych : Barszcz czerwony na zakwasie podawany z pasztecikiem

Zimny bufet:

Deska wędlin,
Deska serów,
Sałatka z kurczakiem, ananasem i orzechami,
Mini sałatka grecka,
Sałatka caprese,
Tymbaliki ze schabu,
Pieczywo,
Masło,

Marynaty

Propozycja II , cena 109 zł

Zupa: Krem z kalafiora podawany z grzankami oraz chipsem z bekonu

Danie główne: Pieczona polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonym pomidorem i serem ricotta, podawana na sałatce z karczochów, au gratine i sosem bazyliowym

Deser: Torcik bezowy z kremem mascarpone

Danie na ciepło podawane w godzinach nocnych: Udziec wieprzowy podawany z sosem żurawinowo chrzanowym

Zimny bufet

Deska wędlin,

Deska serów żółtych i pleśniowych,

Sałatka z rucoli, soczewicy, oliwek i grillowanego tuńczyka,

Mini sałatka grecka,

Mini sałatka z kiełków lucerny z pomidorkami koktajlowymi i grillowanym boczkiem,

Tymbaliki drobiowe,

Pieczyno,

Masło,

Marynaty

Propozycja III , cena 139 zł

Przystawka: Spring rolsy z wędzonego pstrąga podawane ze słodkim sosem sojowym

Zupa: Krem ze szparagów podawany z chipsem z buraka oraz blanszowanymi szparagami

Danie główne: Pieczony filec z halibuta podawany na pieczonym porze, palonym na maśle brokule i kalafiorze oraz sosem z szampana

Deser: świeży biały ser wiejski z kawą zbożową i krupnikiem

Danie podawane w godzinach nocnych: Chilli con carne

Zimny bufet

Deska swojskich wędlin i kiełbas,

Deska lokalnych serów żółtych i pleśniowych,
Canneloni z wędzonego łososia nadziewane serkiem Philadelphia,
Terina drobiowa z musem z kaczki podana z sosem balsamiczno malinowym,
Schab pod delikatnym auszpikiem,
Sałatka z wędzoną na sianie piersią z kurczaka podana z winogronami,
orzechami i suszoną morelą,
Mini sałatka meksykańska z jajkiem przepiórczym, fasolą i papryczką piri piri,
Pieczywo,
Masło

Propozycja IV, cena 169 zł

Przystawka: Wędzona pierś z kaczki na sianie łąkowym podawana na rucolli,
pieczonym pomidorkiem cherry oraz musem z dyni

Zupa: Duet kremów zielonego groszku i papryki

Danie główne: Pieczona gic z jagnięcia podawana na purre gruszkowo
pietruszkowym, pieczonym burakiem z chipsem ze świeżego chrzanu oraz
sosem z czerwonego wina.

Deser: Sernik mascarpone z musem mango

Danie podawane w godzinach nocnych: Bogracz podawany w chlebie,
pikantne udka z kurczaka podane z sosem słodko kwaśnym i pieczonymi
warzywami

Zimny bufet

Deska mięs pieczonych(schab, karczek, rostbef),
Deska lokalnych serów żółtych i pleśniowych,
Pieczony pasztet podany z sosem żurawinowym,
Terina z indyka owinięta bekonem,
Tatar ze śledzia podany na grzance z marmoladą cebulową,
Sałatka z grillowaną piersią z kurczaka i pieczonym ananasem,
Sałatka z roszponką, grillowanym oscypkiem i pieczonym bekonem,
Pieczywo,
Masło

Kolacja uroczysta Jelenia Struga Lux

cena 179 zł

Przystawka: Tatar z tuńczyka z kawałkami awokado i chili podawany na guacamole z chipsem z polskiego jabłka oraz cukierkiem miętowo truskawkowym

Zupa: Krem z zielonego groszku podany z smażoną małą Świątego Jakuba

Danie główne: Pieczona polędwica z jelenia owinięta szynką parmeńską, podana na pure z topinamburu karmelizowanym borowikiem oraz sosem porto

Deser: Gruszka sous vide podawana na kruszonce z sosem winnym

Danie podawane w godzinach nocnych: Pieczony udziec wieprzowy podany z sosem żurawinowo chrzanowym, żeberka po staropolsku pieczone w kapuście i z grzybami

Zimny bufet

Deska mięs pieczonych,
Deska swojskich wędlin i kiełbas,
Deska lokalnych serów żółtych i pleśniowych,
Pieczony pasztet staropolski podany z marynowanymi grzybami,
Mini tatar wołowy podany na grzankach z sałatką z bucoli,
Mini sałatka grecka,
Mini sałatka z owocami morza,
Tatar z wędzonego pstrąga z kaparami, whisky, winogronami i podwędzana gruszką,
Pieczywo,
Masło

Propozycje Zestawów kolacji grillowej.

Propozycja I, cena 49 zł/os

Marynowany karczek
Kiełbasa,
Kaszanka,
Ziemniak pieczony w folii z masłem czosnkowym,
Sałata wiosenna,

Ogórek kiszony,
Smalec domowy,
Sos czosnkowy, musztarda, ketchup
Pieczywo

Propozycja II, cena 69 zł/os

Marynowany karczek,
Szaszłyk drobiowy z warzywami,
Kiełbasa,
Kaszanka,
Pstrąg z masłem ziołowo-czosnkowym,
Sałata wiosenna z sosem Vinegrette,
Ziemniak pieczony w folii z masłem czosnkowym,
Oscypek,
Sałata wiosenna,
Ogórek kiszony,
Smalec domowy,
Sos czosnkowy, musztarda, ketchup
Pieczywo

Propozycja III, cena 99 zł/os

Marynowany karczek,
Szaszłyk drobiowy z warzywami,
Kiełbasa,
Kaszanka,
Marynowany stek z łososia,
Sałata wiosenna z sosem Vinegrette,
Ziemniak pieczony w folii z masłem czosnkowym,
Pierogi ruskie opiekane z sosem czosnkowym,
Oscypek,
Sałata wiosenna,
Sałatka grecka,
Grillowane warzywa,
Ogórek kiszony,
Smalec domowy,
Sos czosnkowy, musztarda, ketchup
Pieczywo

