

Kolacja świąteczna

menu serwowane

Menu 1 3-daniowe

Zupa

Krem z białych warzyw, pestki słonecznika i oliwa ziołowa

Danie główne

Wolno pieczone udo kaczki, zapiekane ziemniaki, duszona czerwona kapusta i sos żurawinowy

Deser

Prażone jabłka, migdałowa kruszonka, mus z owoców leśnych

Cena 140 PLN od osoby

Menu 2 3-daniowe z przystawką

Przystawka

Łosoś w stylu gravlax, marynowany ogórek, kapary, kwaśna śmietana, grzanka

Danie główne

Półdzwiczka wieprzowa sous vide, gratin z gałką muszkatołową, opalany kalafior, por, sos z palonej cebuli i grzybów

Deser

Pieczony sernik, krem waniliowy, bakalie

Cena 160 PLN od osoby

Menu 3 3-daniowe WEGE

Zupa

Barszcz czerwony z grzybowymi uszkami

Danie główne:

Pieczony dorsz, mus z dyni i pomarańczy, chrupiący jarmuż, karmelizowana marchew i ziołowe pesto

lub

Terrine z komosy ryżowej i grzybów, szpinak, mus z marchwi i imbiru, mini sałatka z endywii i koperku (WEGAN)

Deser

Wegańska beza, krem śliwkowy, pieczona czekolada

Cena 140 PLN od osoby

Menu 4 4-daniowe PREMIUM

Przekąska

Marynowany matjas holenderski, piklowana szalotka, mus chrzanowy, pumpernikiel

Zupa

Bulion grzybowy, boczniaki, pieczone ziemniaki, dymka

Danie główne

Wolno pieczona pierś z perliczki, karmelizowane buraki, truflowe puree, brokuł, demi glace

lub

Filet z sandacza, mus z topinamburu, szpinak, ziemniak francuski i sos rakowy

Deser

Mus z białej czekolady, kawior pomarańczowy, sos malinowy

Cena 200 PLN od osoby

Podane ceny nie zawierają VAT 8%
Oferta obowiązuje dla maksymalnie 30 osób

