HOLIDAY FEAST

MENU ŚWIĄTECZNE

23.12.2022

-Strudel z kapustą i suszonymi grzybami, mus z dyni,
czarnuszka, rozmaryn
-Roladka z kurczaka z pomidorami i mozzarellą,
gnocchi szpinakowe,
marchew sous-vide, sos winno maślany
-Brownle z orzechami, słony karmel, malina

24.12.2022

-Barszcz czerwony na domowym zakwasie, suszone owoce,
uszka z borowikami
-Filet z halibuta z pistacjjową kruszonką,
maślane puree, dziki brokuł,
-Piernik z białą czekoladą i wędzoną śliwką, orzech laskowy

25.12.2022

-Krem borowikowy z rozmarynowym ptysiem, chrzan
-Filet z kaczki sous-vide, sałatka z pieczonego kopru
włoskiego
i komody ryżowej, sos Cointreau, groszek cukrowy
-Crème brûlée, ajerkoniak z musem wiśniowym

26.12.2022

-Krem z pieczonych pomidorów, razowa grzanka
z kozim serem, malina, tymianek
-Polędwiczka wieprzowa z truflą, wędzony boczek, gratin
ziemniaczany, karmelizowane buraczki w czerwonym winie,
mus chrzanowy
-Fondant z czekolady 72%, lody śmietankowe,
mus jagodowy

Zapraszamy do dokonywania rezerwacji w Recepcji lub Restauracji

HOLIDAY FEAST

CHRISTMAS MENU

23.12.2022

-Strudel with cabbage and dried mushrooms, pumpkin mousse, black cumin, rosemary
-Chicken roll with tomatoes and mozzarella, spinach gnocchi, sous-vide carrots, butter wine sauce
-Browning with nuts, salty caramel, raspberry

24.12.2022

-Borscht with homemade leaven, dried fruit, small dumplings with boletus
-Halibut fillet with pistachio crumble, butter puree, wild broccoli,
-Gingerbread with white chocolate, smoked plum, hazelnut

25.12.2022

-Boletus cream with rosemary puff, horseradish
-Sous-vide duck fillet, roasted fennel and rice dresser salad, Cointreau sauce, sugar snap peas
-Crème brûlée, eggnog with cherry mousse

26.12.2022

-Cream of baked tomatoes, wholemeal toast with goat cheese, raspberry, thyme
-Pork tenderloin with truffle, smoked bacon, potato gratin, caramelized beetroots in red wine, horseradish mousse
-Chocolate fondant 72%, ice cream, blueberry mousse

Feel invited to make a reservation in Hotel Reception or Restaurant