



KOLACJA BUFETOWA

Czwartek 11.11.2021 serwowana w godzinach 18:00 – 21:00

POLSKIE PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Tradycyjne wędliny z okolicznej wędzarni z chrzanem i musztardą
Schab pieczony w niskich temperaturach nadziewany musem jajeczno – chrzanowym i szczypiorkiem
Domowe pasztety w stylu polskim z marynowanymi grzybami i żurawiną
Kawałki wędzonego pstrąga z tatarem z jabłek i buraczków z sosem śmietanowo – koperkowym
Śledź z cebulką i olejem lnianym z pierwszego tłoczenia
Ozorki cielęce z zielonymi sałatami i marynowanym w żubrówce topinamburem
Nóżki wieprzowe przygotowywane na lekkim wywarze z dodatkiem warzyw i czosnku
Smalec wiejski z cebulką, jabłkiem i wiejskim razowcem
Liście zielonych sałat z oscypkiem, świeżą żurawiną i karmelizowanymi orzechami w pomarańczowym winegret
Sałatka ziemniaczana z pieczoną kiełbasą, ogórkiem, czerwoną cebulą
Sałata po polsku z gotowanym jajkiem, rzodkiewką, koprem i palonymi na maśle pestkami dyni i słonecznika
Marynaty domowe: ogórki, papryka, śliwki, gruszki, pieczarki, dynia
Świeżo tarty chrzan z wiejską śmietaną, ćwikła, konfitura z borówek

DANIA GORĄCE

Zapiekane filety z dorsza bałtyckiego na młodym szpinaku i jarmużu z sosem holenderskim
Kotlety z karczku prosięcia marynowane w polskich ziołach z karmelizowaną glazurą z miodu wrzosowego
Polskie pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z szalotki
Pieczone warzywa z naszego ogródka z oliwą rzepakową z pierwszego tłoczenia
Ziemniaki gotowane

DESERY

Wybór polskich tradycyjnych ciast z dodatkiem różnych niespodzianek przygotowanych przez naszych cukierników

WYBÓR PIECZYWA I MASŁA

NAPOJE

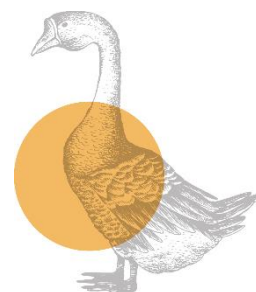
Sok owocowy, woda mineralna, kawa, wybór herbat
dodatki: cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe

BUFET DZIECIĘCY

Rosół z makaronem i kawałkami kurczaka
Grillowane fileciki z kurczaka
Frytki
Słodka mizeria
Polskie babeczki z owocami

BUFET ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Krupnik z kaszy jaglanej na rosole z gęsi
Gulasz z gęsich serduszek
Placki ziemniaczane
Brukselka duszona z bekonem
Bułeczki cynamonowe z bakaliami i miodem





KOLACJA BUFETOWA

Piątek 12.11.2021 serwowana w godzinach 18:00 – 21:00

POLSKIE PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Tradycyjne wędliny z okolicznej wędzarni z chrzanem i musztardą
Schab pieczony w niskich temperaturach nadziewany musem jajeczno – chrzanowym i szczypiorkiem
Domowe pasztety w stylu polskim z marynowanymi grzybami i żurawiną
Kawałki wędzonego pstrąga z tatarem z jabłek i buraczków z sosem śmietanowo – koperkowym
Śledź z cebulką i olejem lnianym z pierwszego tłoczenia
Ozorki cielęce z zielonymi sałatkami i marynowanym w żubrówce topinamburem
Nóżki wieprzowe przygotowywane na lekkim wywarze z dodatkiem warzyw i czosnku
Smałek wiejski z cebulką, jabłkiem i wiejskim razowcem
Liście zielonych sałat z oscypkiem, świeżą żurawiną i karmelizowanymi orzechami w pomarańczowym winegret
Sałatka ziemniaczana z pieczoną kiełbasą, ogórkiem, czerwoną cebulą
Sałata po polsku z gotowanym jajkiem, rzodkiewką, koprem i palonymi na maśle pestkami dyni i słonecznika
Marynaty domowe :ogórki, papryka, śliwki, gruszki, pieczarki, dynia
Świeżo tarty chrzan z wiejską śmietaną, ćwikła, konfitura z borówek

DANIA GORĄCE

Pieczone filety z karmazyna z ragout z polskich pomidorów, czerwonej cebuli i tymianku
Duszona wieprzowina z kiszonymi ogórkami i grzybami w śmietanowo-musztardowym sosie
Pyzy ziemniaczane z serem
Gotowane warzywa z masłem śmietankowym
Pęczak gotowany z warzywami korzennymi

DESERY

Wybór polskich tradycyjnych ciast z dodatkiem różnych niespodzianek przygotowanych przez naszych cukierników

WYBÓR PIECZYWA I MASŁA

NAPOJE

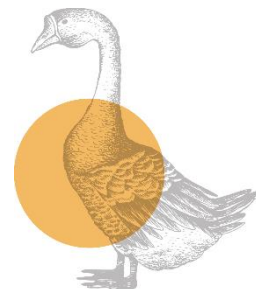
Sok owocowy, woda mineralna, kawa, wybór herbat
dodatki: cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pomidorowa z ryżem
Paluszki z dorsza
Pieczone ziemniaki
Marchewka z jabłkiem
Kolorowe galaretki z owocami

BUFET ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Rosół gęsi z makaronem
Gęś pieczona z jabłkami i tymiankiem
Kasza gryczana
Buraczki pieczone z miodem
Ciasto dyniowe z cukrem waniliowym





KOLACJA BUFETOWA

Sobota 13.11.2021 serwowana w godzinach 18:00 – 21:00

POLSKIE PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Tradycyjne wędliny z okolicznej wędzarni z chrzanem i musztardą
Schab pieczony w niskich temperaturach nadziewany musem jajeczno – chrzanowym i szczypiorkiem
Domowe pasztety w stylu polskim z marynowanymi grzybami i żurawiną
Kawałki wędzonego pstrąga z tataram z jabłek i buraczków z sosem śmietanowo – koperkowym
Śledź z cebulką i olejem lnianym z pierwszego tłoczenia
Ozorki cielęce z zielonymi sałatkami i marynowanym w żubrówce topinamburem
Nóżki wieprzowe przygotowywane na lekkim wywarze z dodatkiem warzyw i czosnku
Smalec wiejski z cebulką, jabłkiem i wiejskim razowcem
Liście zielonych sałat z oscypkiem, świeżą żurawiną i karmelizowanymi orzechami w pomarańczowym winegret
Sałatka ziemniaczana z pieczoną kiełbasą, ogórkiem, czerwoną cebulą
Sałata po polsku z gotowanym jajkiem, rzodkiewką, koprem i palonymi na maśle pestkami dyni i słonecznika
Marynaty domowe: ogórki, papryka, śliwki, gruszki, pieczarki, dynia
Świeżo tarty chrzan z wiejską śmietaną, ćwikła, konfitura z borówek

DANIA GORĄCE

Pstrąg w sosie maślano ziołowym
Eskalopki z polędwiczek wieprzowych z pieczarkami i natką pietruszki
Kluski staropolskie smażone na oleju rzepakowym z cebulą i wędzonym serem
Duet fasolek szparagowych z masłem i bułką
Pieczone ziemniaki

DESERY

Wybór polskich tradycyjnych ciast z dodatkiem różnych niespodzianek przygotowanych przez naszych cukierników

WYBÓR PIECZYWA I MASŁA

NAPOJE

Sok owocowy, woda mineralna, kawa, wybór herbat
dodatki: cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe

BUFET DZIECIĘCY

Zupa pieczarkowa
Pulpety w sosie koperkowym
Puree ziemniaczane
Surówka z białej kapusty
Mini pączki

BUFET ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Zupa z dyni
Pieczona gęś z kaszą i grzybami
Puree ziemniaczane z gęsim tłuszczem
Modra kapusta
Ciasto marchewkowe z orzechami laskowymi

