



# Gęsina na św. Marcina



**Kolacja w godzinach 18.00 – 21.00**  
Menu w cenie 180 PLN/os. (dla gości bez pakietu HB);  
dzieci w wieku 4-12 lat: 90 PLN; dzieci do lat 4: bezpłatnie

## Bufet zimny

- Tradycyjne wędliny z okolicznej wędzarni z chrzanem i musztardą
- Schab pieczony w niskich temperaturach nadziewany musem jajeczno–chrzanowym i szczypiorkiem
- Wędzone kawałki łososia ze świeżo tartym chrzanem i cytryną
- Domowe pasztety w stylu polskim, salcesony, pasztetowe, słonina z marynowanymi grzybami i żurawiną
- Kawałki wędzonego pstrąga z tatarskim z jabłek i buraków z sosem śmietanowo – koperkowym
- Wybór śledzi bałtyckich z cebulą i olejem lnianym z pierwszego tłoczenia
- Strudel z wędzonego łososia z chrzanem i kremowym twarogiem
- Ozorki cielęce z zielonymi sałatami i marynowanym w żubrówce topinamburem
- Nóżki wieprzowe przygotowywane na lekkim wywarze z dodatkiem warzyw i czosnku
- Oscypek z pomidorami i olejem rzepakowym z listkami świeżego tymianku
- Tartoletki z pieczoną gęsią, mandarynką i żurawiną
- Kanapki z wiejskim smalcem z cebulą, jabłkiem i wiejskim razowcem, wędzona słonina

## Bufet gorący

- Zupa - Zalewajka z ziemniakami i aromatycznym majerankiem na wywarze z gęsiny
- Pieczony kurczak z rożna w lekko pikantnej marynacie
- Gulasz z confitowanych gęsich żołądków z grzybami leśnymi
- Pieczona szynka wieprzowa z sosem myśliwskim, korniszonem, boczkiem, kielbasą i majerankiem
- Duszony sandacz w śmietanie z porami i borowikami na maśle
- Kluski domowe z mięsem gęsi, cebulą i wędzonym twarogiem
- Opiekane ziemniaki po polsku z boczkiem i majerankiem
- Domowe duszone buraki

## Live cooking

- Pierożki z mięsem gęsi i consome z gęsiny

## Salad corner

- Liście zielonych sałat z oscypkiem, świeżą żurawiną i karmelizowanymi orzechami w pomarańczowym winegret
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana z pieczoną kielbasą, ogórkiem, czerwoną cebulą
- Sałata po polsku z gotowanym jajkiem, rzodkiewką, koprem i palonymi na maśle pestkami dyni i słonecznika
- Ogórki kiszzone z cebulą
- Marynaty domowe: ogórki, papryka, śliwki, gruszki, pieczarki, dynia
- Świeżo tarty chrzan z wiejską śmietaną, ćwikła, konfitura z borówek

## Desery

- Klasyczne polskie desery wg szefa cukierni
- Rogale świętomarcińskie

## Kids Menu

- Naleśniki z serem i sosem waniliowym
- Nuggetsy z kurczaka
- Frytki
- Mini pizza

