

# Menu Andrzejkowe

## Przystawka:

Pate z bażanta na grzance

## Danie główne:

Policzki wołowe z sosem z czerwonego wina podane z gofrem ziemniaczanym i marchewką z pieca

## Kolejne danie gorące:

Pierogi z kurkami

Pierogi z mięsem

Mini golonka na zasmażanej kapuście

## Ostatnie danie gorące:

Żurek z jajkiem i kielbasą

## Przystawki:

Tatar wołowy

Podlaski półmis mięs wędzonych z sosem tatarskim

Podlaski półmis pasztetów z chrzanem i żurawiną

Deska serów regionalnych z serowym rafaello

Salatka Cezar z kurczakiem

Salatka mozzarellą i opiekany warzywami

Vol au venty z musem z łososia

Śliwka w boczku z orzechem włoskim

## Bufet słodki:

Wybór ciast i drobnych słodkości

Owoce

**Napoje zimne i gorące**