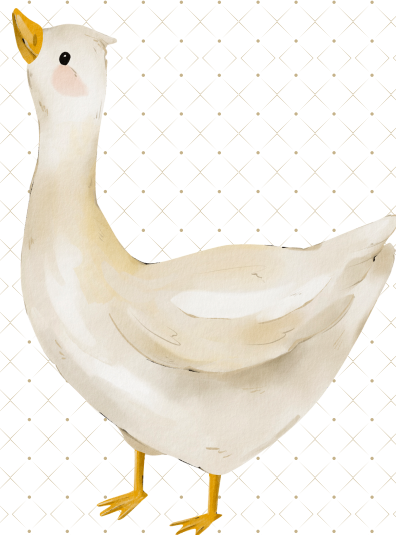




# Obiad Wielkanocny

105 PLN / za osobę



## ZUPY *(do wyboru)*

Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Krem chrzanowy z chipsami z topinamburu i ziołową oliwą

Rosół z pulpecikami mięsnymi i pieczonymi warzywami

Krem z białych warzyw z fenkułem i pistacjami

## DANIE GŁÓWNE *(do wyboru)*

Zrazy wieprzowe z kluskami ślaskimi i modrą kapustą

Udko kaczę gratinem z batata i fasolką szparagową w sosie szafranowym

Łosoś w cieście francuskim na puree selerowym z groszkiem cukrowym i młodą marchewką

Strogonow wegański, pieczony ziemniak i sałatka z zielonych szparagów

## SŁODKI BUFET

Ciasta domowe

Mini desery

Mazurki wielkanocne

Muffiny

Kawa, herbata, woda



# Bufet zimny

DO OBIADU WIELKANOCNEGO

75 PLN / za osobę

- Rolada z boczku z salsą z ogórków małosolnych
- Mini quiche z wędzonym łososiem, serem pleśniowym i szpinakiem
- Pasztet świąteczny z żurawiną w czerwonym winie
- Deska serów
- Deska wędlin
- Jaja z szynką w galarecie
- Śledzie w oleju
- Dorsz w szynce parmeńskiej
- Krakеры z sałatką tuńczykową i dymką
- Muffiny warzywne z jajkiem
- Kolorowe marchewki z musem z fety
- Szparagi w cieście francuskim z sosem majonezowo-chrzanowym
- Carpaccio z żółtych buraków z winogronami i gorgonzolą
- Nadziewane jaja pastą szynkową
- Nadziewane jaja pastą tuńczykową
- Nadziewane jaja pastą szczypiorkową
- Nadziewane jaja suszonymi pomidorami
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa
- Sałatka wiosenna
- Sałatka ziemniaczana
- Marynaty
- Sosy i dressingi
- Domowe pieczywo, kremowe masło