

Kolacja grillowa

GRUPY ZORGANIZOWANE

MENU 3.

Na powitanie kieliszek nalewki regionalnej bądź śliwowicy

bigos górski z borowikami i śliwką przygotowywany na regionalnej kapuście i kielbasie oraz boczku wędzonym z naszej wędzarni - 120g -

żurek karkonoski na regionalnym zakwasie, jajkiem izerskim oraz ziemniakami i kielbasą wędzoną z naszej wędzarni - 200ml -

karczek z grilla marynowany w izerskim miodzie i aromatycznych regionalnych ziołach z nutą pikantności - 120g -

pieczone skrzydełka z kurczaka polewane regionalnym sosem serowym - 60g -

domowy barszczyk czerwony podawany z pierożkiem serowo-grzybowym - 200ml -

ognisko z pieczeniem regionalnych kielbas wiejskich wędzonych w naszej wędzarni

karkonoska smażonka grzybowa z kociołka na ognisku - 120g -

płonący udziec wieprzowy serwowany przez kucharza - 100g -

ZIMNY BUFET:

regionalny pstrąg Izerski z naszej wędzarni

deska mięs i wędlin z naszej wędzarni

ziemniak pieczony w mundurkach z aromatycznymi przyprawami

regionalnymi podawany z twarożkiem ziołowym - 60g -

Łomnickie kiszonki: ogórki, papryka, patisony, pomidory przygotowywane

wg. starodawnych regionalnych przepisów Kotliny Jeleniogórskiej

sezonowe warzywa – pomidor, ogórek

chleb wiejski

masło wiejskie czosnkowe z ziołami

sos grillowy, chrzan naturalny, musztarda, ketchup

domowy smalec z wędzonymi skwarkami z naszej wędzarni

herbata, woda

180,00

PLN/os.