
JADŁOSPIS SYLWESTROWY

Dania ciepłe

- Tradycyjny żur na wędzonce i prawdziwkach, doprawiony tartym chrzanem i majerankiem podany z wiejskim jajkiem i białą kielbasą
- Aksamitny krem z grzybów leśnych aromatyzowany pieczonym czosnkiem i świeżym tymiankiem podany z chrupiącymi grzankami i gęstą śmietaną
- Kaczka po polsku marynowana w majeranku pieczona z dużą ilością jabłek podana w sosie żurawinowym
- Golonka wieprzowa bejcowana w miodzie i piwie duszona w sosie pieczeniowym aromatyzowanym chrzanem, musztardą oraz pieczoną cebulą
- Rumsztyk wołowy doprawiony grubo mielonym pieprzem podany z karmelizowaną cebulką i pieczarkami
- Dorsz bałtycki w śmietanie z ogórkiem kiszonym z Chrasznicy, musztardą stołową oraz siekany koper
- Bigos myśliwski z dziczyzny z grzybami leśnymi i wędzona śliwką duszony z czerwonym winem z ziarnami jałowca
- Wybór pierogów polskich: z kapustą i grzybami, z twarogiem białym i ziemniakami, z kaszą gryczaną i oscypkiem
- Bukiet warzyw na parze otulone masłem i bułka tartą: kalafior, brokuł, marchew
- Buraczki zasmażane aromatyzowane miodem akacjowym oraz smażoną brzosznicą
- Pieczone warzywa korzeniowe z dodatkiem czosnku i świeżych ziół
- Ziemniaki gotowane okraszone masłem i świeżo siekanym koperkiem

Po północy

- Flaczki po staropolsku gotowane na giczach cielęcych z pieczoną włoszczyzną serwowane z bułką wrocławską
- Barszcz na zakwasie z kiszonych buraków z polskim jabłkiem podany z pasztecikiem

Zakąski zimne

- Tradycyjny tatar wołowy serwowany z wiejskie żółtkiem, kiszonym ogórkiem, cebulką oraz marynowaną pieczarką
- Zimne nóżki w galarecie podane z marynowanymi kurkami, podgrzybkami i octem
- Paszтет z dziczyzny doprawiony jałowcem i rozmarynem podany z leśną żurawiną
- Deska mięs pieczystych serwowana z domowymi sosami i piklowanymi warzywami: boczek, schab, karczek
- Deska swojskich wyrobów z pobliskiej masarni: szynka, baleron, paszтетowa, wędzona kiełbasa
- Krokiety z kaszanki podane na pieczonych jabłkach z marynowana cebulą
- Chrupiące frykasy z mortadeli podana z domowymi piklami i sosem musztardowym
- Smalec luksusowy- kiełbasa myśliwska, skwarki, jabłko i cebulka serwowany z wiejskim chlebem
- Deska ryb wędzonych z wybrzeża bałtyckiego: śledź, dorsz, szprotka, makrela
- Wybór śledzika bałtyckiego: klasyczny w oleju z cebulką, po japońsku, w śmietanie z jabłkiem
- Jajka faszerowane na trzy sposoby: z ziołami, z pieczarkami, z szynką
- Wybór domowych kolorowych koreczków z serem, wędliną i owocami
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z groszkiem konserwowym i domowym majonezem
- Krojone pomidory i ogórek okraszany siekana cebulką czerwoną
- Wybór domowych sosów: tatarski, chrzanowy, musztardowy, żurawinowy
- Wybór piklowanych warzyw
- Wybór lokalnego pieczywa, masło śmietankowe

Bufet słodki

- Patera owoców sezonowych w całości
- Półmisek owoców krojonych
- Wybór słodkości z naszej cukierni:
- Domowe ciasta
- Mini deserki

Napoje

- Wódka
- Wino białe i czerwone
- Piwo
- Napoje gazowane i soki owocowe
- Kawa, herbata

Kontakt:

info@laswoda.pl

Tel. 793 800 061