

# MENU VII

Na powitanie chleb dekoracyjny  
*Bread welcoming ceremony*

## *Aperitif*

Lampka wina musującego z malinami  
*Glass of sparkling wine with raspberry*

## *Przystawka / Starter*

Prosciutto z melonem  
*Prosciutto with melon*

## *Zupa / Soup*

Consome z kaczki z kluseczkami francuskimi lub roladką truflową  
*Duck Consomme served with noodles or truffle rolls*

## *Danie główne / Main Course*

Skoki zające w sosie śmietanowym, buraczki zasmażane i puree ziemniaczane  
*Hare's leg with creamy sauce, served with potato puree and fried beetroot*

## *Deser / Dessert*

Przysmak z kaszy mannej z konfiturą zamkową  
*Semolina pudding with castle preserves*

## *Pierwsze danie ciepłe / First Hot Dish*

Pieczeń z dzika na modrej kapuście podany, w towarzystwie puree z selera  
*Roast Boar served with red cabbage and leek puree*

## *Drugie danie ciepłe / Second Hot Dish*

Sandacz po polsku z warzywami, makaronem tagiatelle i sosem winnym  
*Polish style Pike perch with vegetables and wine sauce*

## *Trzecie danie ciepłe / Third Hot Dish*

Barszcz z kopertą faszerowaną smakowitym nadzieniem  
*Borscht with delicious stuffed pancake*

## *Zimna Plyta / Cold Buffet*

Półmiski pełne przysmaków: galantynki z kaczki z pistacjami, rolada wieprzowe, schab pieczony, karczek pieczony w aromacie czosnku i świeżych ziół, polędwiczki z farszem oliwkowym, soczysty rosbref, golonko peklowane

*Platter of Cold Meats: chicken aspic with pistachios, pork roll, roast loin of pork, roast neck with touch of garlic and fresh herbs, olives-stuffed pork loin*

Deska serów w różnych smakach: sery pleśniowe, wędzone, smakowe w towarzystwie orzechów i suszonych owoców  
*Platter of cheeses: blue cheeses, smoked cheeses, cheeses with nuts and dried fruits*

Łosoś marynowany w soli i cukrze  
*Salmon marinated with salt and sugar*

Jesiotr wędzony podany w całości  
*Smoked sturgeon*

Śledzie po japońsku  
*Japanese style heerings*

Śledzie w oleju i po kaszubsku  
*Herrings in oil and Kashubian style herrings*

Ryba w occie  
*Vinegar fish*

Sałatka nicejska  
*Salade Niçoise*

Sałatka z kurczakiem  
*Chicken Salad*

Sałatka z paluszków krabowych i brokuł  
*Crab salad with broccoli*

Marynaty ze spiżarni zamkowej  
*Pickles*

Tarty: z serem, z łososiem i brokułem  
*Chesse Tarta, Tarta with salamon and broccoli*

Owoce 100g/os  
*Fruits 100g/os*

Pieczywo w różnych smakach  
*Variety of bread*

**Napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń**  
**Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana**  
**Napoje gazowane**

*Cold and Hot beverages with no limits*  
*Coffee, tea, fruit juices, carbonated drinks*

Cena: 320,00 zł / os.