

MENU VI

Na powitanie chleb dekoracyjny
Bread welcoming Ceremony

Aperitif

Lampka wina musującego z malinami
Glass of sparkling wine with raspberry

Przystawka / Starter

Kompozycja sałat z melona z grillowanymi płatkami indyka, szynką,
salami skropiona winegret cytrynowo – miodowym
Grilled sliced turkey with ham and melon sprinkled with lemon and honey vinegrette.

Zupa / Soup

Rosół z nitczkami złocistego makaronu
Beef and chicken bouillon with noodles

Danie główne / Main Course

Panierowany filecik z indyka z kotlecikami cielęcymi
Sos tymiankowy, podany ze strudlem ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi.
Kotlet panierowany de volaille z maselkiem pietruszkowym – podane na półmiskach.
*Turkey fillet, lamb chop stuffed with mushroom and leek mousse served with potato strudel,
fresh cucumber salad and courgette sauce*

Deser / Dessert

Rozmarynowy crème brûlée
Rosemary creme brulee

Bufet z daniami goracymi na podgrzewaczach serwowany przez kucharza

Hot Buffet menu served by the chef

Kurczak z konfiturą cebulową na risotto, brokuły
Chicken with onion jam on risotto

Zapiekanka ziemniaczana
Gratin

Karczek duszony w sosie miodowo-kminkowym
Stewed neck served with honey and caraway sauce

Filet z dorsza z warzywami z grilla
Roast Sea Bream Fillet served with grilled vegetables

Bukiet warzyw gotowanych
Steamed vegetables

Bigos z dziczyzny
Stewed dish made of sauerkraut and fresh cabbage, game meat and mushrooms

Danie Gorace / Main Course

Barszczyk z sakiewką faszerowaną mięsem i kapustą z sosem koktajlowym.
Beetroot Soup with croquette stuffed with mushroom and cabbage served with cocktail sauce.

Zimna Płyta / Cold Buffet

Patera swojszczyzny
Home made sausages platter

Patera mięs pieczonych i gotowanych
Platter of cold meats

Deska serów – pięć rodzajów
Platter of cheese: blue cheeses, smoked cheeses, cheeses with nuts and grapes

Tymbaliki drobiowe na lustrze tatarskim
Chicken chaud froid on tartar sauce

3 rodzaje pysznych zamkowych sałat
3 types of castle salads

Śledzie w 3 odsłonach
3 types of herrings

Terrina z łososia
Salmon terrine

Łosoś w galaretku cytrynowej
Salmon in lemon aspic

Kawior po żydowsku podany w towarzystwie cykorii
Jewish Caviar served with chicory

Tatar ze śledzia nasmarowany na grzance
Herring tartar served on toast

Sos chrzanowy, Sos tatarski
Horseradish sauce, tartar sauce

Wykwintny bufet owocowy
Fruit buffet

Patera ciast (sernik, szarlotka, czeski, rolada makowa)
Platter of cakes: (traditional polish cheesecake, apple pie, poppy-seed cake, honey cake)

Różnego rodzaju pieczywo
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: 280,00 zł / os.