

MENU V

Na powitanie chleb dekoracyjny
Bread Welcoming Ceremony

Aperitif

Lampka wina musującego z malinami
Glass of sparkling wine with raspberry

Przystawka / Starter

Terrina z wątróbki, karmelizowanych jabłek z kompozycją sałat
Liver terrine served with caramelized apple and lettuce salad

Zupa / Soup

Rosół Królewski z kołdunami cielęcymi
Royal Bouillon with dumplings stuffed with veal meat

Danie Główne / Main Course

Panierowana roladka z kurczaka nadziewana
szpinakiem w towarzystwie medalionów
z polędwiczki wieprzowej skąpana w sosie z borowików
podana z ziemniaczanym puree
(w zależności od pory roku + zestaw wiosenny)

Kotleciki cielęce w sosie tymiankowym podane na półmiskach

Chicken roll stuffed with spinach, Sirloin medallions with hint of wild mushrooms sauce served with potato puree and spring salad (depends on the season), lamb chops with hint of thyme sauce served on platters

Deser / Dessert

Bavarese z sosem truskawkowym z gałką lodów czekoladowych i świeżą miętą
Bavarese served with strawberry sauce and chocolate ice cream

Bufet z daniami gorącymi na podgrzewaczach serwowane przez kucharza

Hot Buffet served by chef

Golonka na zasmażanej kapuście
Pork knuckle with fried cabbage

Ziemniaki opiekane, bukiet jarzyn gotowanych
Roast potato, steamed vegetables

Żeberka w sosie kminkowo-pieczeniowym
Rib served with thyme gravy sauce.

Flaczki po węgiersku
Hungarian style tripe

Łosoś pieczony podany na kremowym risotto, brokuły
Roast salmon served on creamy risotto.

Danie Gorące / 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 tatar 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 galaretkie 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 cake (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.