

Przystawki:

- Kurczak balsamico na kompozycji sałat z paluszkami grissini
- Wędzony łosoś na grzance z twarogiem ziołowym i pomidorami koktajlowymi
- Pasztet w otoczce ciasta francuskiego z żurawiną i kiełkami buraka

Zupy:

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Borowikowa z suszonych grzybów z makaronem
- Krem ze świeżych pomidorów z groszkiem ptysiowym i bazylią
- Zupa brokułowa z wędzonym łososiem i prażonymi płatkami migdałów

Dania główne:

- Roladki z kurczaka z szynką parmeńską i warzywami w sosie kremowym
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem balsamicznym
- Kotlet de volaille z masłem panierowany w płatkach kukurydzianych
- Soczysty stek wieprzowy z borowikami w śmietanie

Dodatki:

- Młode ziemniaki
- Puree z ziemniaków i zielonego groszku
- Rozetki z ziemniaków puree z gałką muskatołową
- Ziemniaki z patelni z czosnkiem i świeżym rozmarynem
- Frytki domowe z przyprawami korzennymi

Surówki, dodatki na gorąco:

- Mizeria
- Sałatka z pieczonych buraków w miodzie i rozmarynie

- Młoda kapusta zasmażana
- Mix surówek do wyboru (marchewka z jabłkiem, seler z orzechami, buraki z chrzanem)

Deser:

- Tiramisu
- Crème brûlée
- Panna cotta
- Lody z sosem malinowym
- Sernik z polewą czekoladową

Napoje: kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane

Cena — 220 zł/os.

Dzieci do 10 lat — 150 zł/os.

Zimna płyta: **(60zł/osoba)** min. 10 osób

- Patera wędlin
- Deska serów
- Patera mięs pieczonych
- Śledzie w dwóch odsłonach: w śmietanie i oleju z warzywami
- Galaretki drobiowe
- Pasztet z indyjskich wątróbek
- 3 rodzaje sałatek:
 - Z tuńczykiem, awokado i rukolą
 - Gyrosowa
 - Z pieczonego buraka i jarmużu

- Śledziowa z marynowaną papryką, pieczarkami i czerwoną cebulą
- Jarzynowa z musztardą francuską
- Z kolorowych pomidorów i marynowanego selera
- 2 rodzaje sosów
- Pieczywo
- Ciasto
- Owoce

Drugie danie gorące:

- Bogracz z wołowiny z wiejskim pieczywem — 25zł
- Blankiet z indyka z białymi warzywami i podgrzybkami — 25zł
- Filet z kurczaka z przyprawami korzennymi zapieczony z serem gorgonzola podany z sałatką z pomidorów i cukinii na gorąco i czosnkową grzanką — 28zł
- Roladka z karkówki z warzywami i boczkiem z sosem kminkowym, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty — 28zł
- Pieczony filet z łososia marynowany w świeżych ziołach i soli morskiej podany z sosem warzywnym, duffinkami i sałatką z rukoli — 30zł

Tort po wcześniejszym ustaleniu formy/wyglądu w CENIE!