



Propozycja Menu

Zupa: (Proszę o wybranie jednej pozycji)

Rosół grzybowy z dodatkiem oliwy truflowej podany z makaronem

Krem z selera wzbogacony mlekiem kokosowym posypany pestkami dyni

Krem z kalafiora z akcentem pomidorowym i cząstkami łososia

Danie główne: (Proszę o wybranie jednej pozycji, istnieje możliwość zamiany dodatków)

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym podana z koperkowym puree i mixem sałat włoskich skropione sosem ziołowym

Pierś z kurczaka faszerowana rukolą i szynką parmeńską ułożona na pieczonych ziemniakach, polana sosem orzechowo-serowym z dodatkiem warzyw ziołowych

Roladki z indyczki faszerowana szpinakiem i serem feta polane sosem pomidorowym podane z ryżem i warzywami blanszowanymi

Deser: (Proszę o wybranie jednej pozycji)

Lody z różnorodnymi owocami i bitą śmietaną

Szarlotka na gorąco z gałką lodów truskawkowych

Czekoladowe naleśniki z kajmakiem muśnięte kwaśną śmietaną

Danie gorące: (Proszę o wybranie jednej pozycji)

A'la strogonow z kluseczkami półfrancuskimi

Karczek w sosie podany z ryżem i buraczkami zasmażanymi

Zimne zakąski:

Łosoś wędzony faszerowany serkiem mascarpone otulony w naleśniku koperkowym

Śledzie w aromatycznych zalewach:

w oleju z zielonym pieprzem

w śmietanie z cebulką i rodzynkami

słodko - kwaśny

Kaczka po tyrolsku

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i grzybami

Schab z orzechami i bakaliami na słodko

Rolada drobiowa z brokułem i pomidorkiem secchi

Karczek z kolorową papryką w pikantnej otoczce

Pieczywo jasne, ciemne

masło ziołowe lub czosnkowe

Sałatki:

Sałata z grillowanym kurczakiem, pomarańczą, granatem wzbogacona kiełkami, z sosem jogurtowym z curry

Mix sałat włoskich z panierowanymi krążkami mozzarelli z dodatkiem prażonych nasion dyni i słonecznika, podane z dressingiem musztardowym oraz wstążkami ogórka i pomidora

Sałatka z tuńczykiem, ogórkiem, jajkiem i kukurydzą na delikatnym sosie jogurtowym

Na słodko:

Owoce południowe

Cztery rodzaje ciast

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa parzona, rozpuszczalna i z ekspresu

Herbata

Soki owocowe, woda mineralna z cytryną

Koszt menu 125zł/os.