

MENU BRYLANTOWE

W CENIE:

- Fontanna czekoladowa
 - Tort
- Stół wiejski
- Stół orientalny
- Stół z owocami morza

I DANIE:

Krem szparagowy z pianką z mascarpone
Szafranowy rosół z kłuskami naleśnikowymi

II DANIE:

Kaczka pieczona w czerwonym winie z kasztanami, podana z kroleciem ziemniaczanym

II DANIE DLA DZIECI:

Półdewiczki wieprzowe, nadziewane żółtym serem w sosie jogurtowym z frytkami i glazurowaną marchewką

III DANIE:

Faszerowana śliwkami rolada z udźca cielęcego z kłuskami francuskimi oraz bukietem warzyw w sosie balsamicznym

IV DANIE:

Potrawką z kurczaka i warzyw

V DANIE:

Kwaśnica

PRZYSTAWKI:

Szpinałkowa rolada, faszerowana wędzonym łososiem

Jaja faszerowane kawiorem i pieczarkami

Jaja faszerowane pastą z Mascarpone

Carpaccio z łososią

Pomidorki nadziewane serem kozim

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Salatka Caprese

Szynka parmeńska z melonem

Salatka Cesar z grillowanym kurczakiem

Camembert zapiekany w cieście francuskim

Salatka nicejska

Rillettes z łososią

Szynka zawijana ze szparagami

Volaventy z pastami rybnymi

Salatka grecka z serem feta i oliwkami

Kurczak pieczony z brzoskwiniami w galarecie

Pasztet z żurawiną

Deska serów z bakalią i winogronami

Wybór polskich wędlin oraz mięs pieczystych

DESER SERWOWANY:
Strudel jabłkowy w sosie waniliowym

DESERY:
Owoce sezonowe i cytrusy
Różności ciast
Babeczki z owocami i bitą śmietaną
Musy czekoladowe
Salatka owocowa
Lody

Stół wiejski:
Staropolskie wędliny, kiełbasy, salcesony, kiszki, kaszanki, smalec ze skwarkami w żeberku, szynka z nogą, kabanosy wędzone, boczek wędzony, salceson biały i ciemny, ozory w galarecie, smalec, ogórki.
Na ciepło: bigos, żurek.

Stół orientalny:
sushi, makł sushi, kurczak teryaki, sajgonki
Na ciepło: Schab w pięciu smakach, kurczak w sosie słodko-kwaśnym, półmisek ryb wędzonych

Stół z owocami morza:
Łosoś faszerowany szpinakiem, jesiotr nadziewany kawiorem, szaszłyki z krewetek i cukinii, listki cykorii faszerowane krewetkami królewskimi, kalmary w cieście.
Na ciepło: sola w śmietanowym szpinaku, filety z dorsza w sezamie, zupa z owoców morza

NAPoje:
Kawa, herbata
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje owocowe
Coca Cola, Fanta, Sprite
(bez limitu)

Koszt menu na osobę: 295 PLN brutto*

**Cena zawiera podatek VAT*