

MENU RUBINOWE

I DANIE:

*Krem z suszonych pomidorów z kuleczkami mozzarella i aromatyczną bazylią
Rosół z uszkami*

II DANIE:

Grillowana polędwica wieprzowa w sosie Rokpol, podana na krókiecie ziemniaczanym z bukietem surówek

II DANIE DLA DZIECI:

Fileciki z kurczaka w otoczce płatków migdałowych, marynowane w miodzie, podane z dufinkami oraz warzywami gotowanymi na parze

III DANIE:

Francuskie sakiwki nadziane pieczenią rzymską w sosie balsamiczno-truskawkowym

IV DANIE:

Schab w sosie borowikowym z ryżem i bukietem surówek

V DANIE:

Żur staropolski z jajkiem

PRZYSTAWKI:

Włoską sałatką jarzynową, podana na listkach rucoli

Sałatką grecką z serem feta i oliwkami

Sałatką z różyczek kalfiora, przyprawiona świeżym czosnkiem

Cząstki łososia marynowanego w cytrynie, podane ze świeżym koperem

Jaja faszerowane w kilku smakach, w otoczce ziół

Matias w trzech sosach

Ryba po grecku

Zawijaniec z szynki i szparagów

Deska serów z bakaliami i winogronami

Wybór polskich wędlin oraz mięs pieczystych

DESERY:

Owoce sezonowe i cytrusy

Różności ciast

Musy czekoladowe z owocami

Lody

NAPoje:

Kawa, herbata

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje owocowe

Coca Cola, Fanta, Sprite

(bez limitu)

Koszt menu na osobę: 190 PLN brutto*

**Cena zawiera podatek VAT*