

Menu

PRZYSTAWKA

Gruszka pieczona, gorgonzola podana na plastrach kaczki i cykorii z sosem malinowo-miodowym

ZUPA

Bulion miesno-warzywny z pierożkami i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Poledwiczka wieprzowa w otoczce z kurczaka i bekonu, gratina ziemniaczana, mus z buraka, warzywa sezonowe, sos z suszonych grzybów leśnych.

KOLACJA I

Kacze udko confit podane z kluskami śląskimi, sos demi glace, czerwona kapusta z jabłkiem

KOLACJA II

Kurczak zagrodowy zapiekany pomidorami i mozarella podany z ravioli szpinakowym, sos bazyliowym warzywa z pary.

KOLACJA III

Barszcz czerwony z pasztecikiem

DODATKOWO

Sushi
Mix pierogów

Menu

BUFET ZIMNY

sałatki z majonezem (2 rodzaje),
capresse,
deska serów,
pieczone mięsa (różne rodzaje),
rolada szpinakowa, marchewkowa,
galaretki drobiowe,
finger food,
pasztet z selera,
owoce,
wędliny,
sałatka z kozim serem, grecka,
jajka faszerowane,
pstrąg marynowany,
pasztet z cukini,
śledzie (2 rodzaje),
pomidor, ogórek,
koreczki, zakąski, marynaty,
oscypki, warkocze,
carpaccio z buraka z serkiem ricotta i
sosem balsamico,
tortilla,
mini deserki

WIEJSKI STÓŁ

kabanos drobiowy,
kabanos wieprzowy,
pasztety (4 rodzaje),
szynka biesiadna,
kiełbasa swojska,
pieczony faszerowany kurczak,
smalczyk,
ogórki kiszzone,
pieczone i faszerowane mięsa,
kaczka pieczona faszerowana,
marynowane rydze

**Napoje zimne i gorące serwowane
przez obsługę bez limitu.**