



MENU

PRZYSTAWKA

Mięsne: Indyk pieczony, podany na kruchych sałatach, z filetem z pomarańczy i owocami dressing

Vege: Łosoś pieczony, kompresory fenkuł, filet z pomarańczy mikro zioła, dressing

ZUPA

Bulion z pomidora z soczewica i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Mięsne: Cielęcina, podana z puree ziemniaczanym, zielone szparagi, grzyby leśne, sos demi glace

Vege: Polędwica z dorsza podana z sosem holenderskim, zielone szparagi, gnocchi szpinakowe, palone masło, pomidorki cherry



MENU

KOLACJA I

Mięsne: Kurczak supreme, puree z palonego masła, warzywa sezonowe, sos z białego wina

Vege: Ravoli z grzybami leśnymi, rukola, parmezan

KOLACJA II

Mięsne: Medaliony z polędwicy wieprzowej podane z sosem z zielonego pieprzu, ziemniaki gratin, pieczone buraki

Vege: Kremowe risotto z bobem i dzikim brokułem, parmezan, wino

KOLACJA III

Mięsne: Krokiet z mięsem i czerwonym barszczem

Vege: Krokiet z kapusta i grzybami z barszczem

MENU DLA DZIECI

Rosol z makaronem

Nugetsy z kurczaka z surówka z marchewki

Pucharek lodowy z owocami i bit smietana

Mini burgery z frytkami



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.**