

MENU- Uroczysta kolacja 246 PLN/osoba

Czas trwania maksymalnie 5 godzin – w godzinach otwarcia restauracji 12:00-22:00

ZUPA (proszę o wybór jednej)

Rosół z makaronem

Szparagowo -serowa

Brokułowa

Krem ze świeżych pomidorów

Zupa rybna

Borowikowa z łazankami

Barszcz z kołdunami

Gulaszowa

Strogonow

ZIMNE ZAKĄSKI (proszę o wybór 10 zakąsek – w sumie 8 zakąsek na osobę)

Pstrąg w galarecie

Trio Śledziowe

Tatar z łososia

Tatar wołowy

Łosoś marynowany w brandy i cytrynie

Mięsa pieczone:

-Karkówka

-Pasztet z pistacjami i boczkiem

-Indyk z brzoskwinia

-Roladka z boczkiem z kurkami

Śledzik z wiśnią, cebulką i różowym pieprzem

Tatar ze śledzia z marynatami

Terina z kaczych wątróbek

Rolada z kaczki

Polędwiczka wieprzowa trzy smaki:

-paprykowa

-szpinakowa

-grzybowa

Polędwiczka trzy pieprze

Schab w maładze

Jajko faszerowane w sosie szczypiorkowym

Szparagi w szynce

Tymbaliki z kurczaka

Pomidory faszerowane

Mozzarella z pomidorami

Salatka grecka

Salatka szynkowa

Salatka jarzynowa

Salatka brzoskwiniowa z kukurydzą

Salatka z kurczaka z curry

-Pieczywo

-Masło

CIEPŁE DANIE (2 do wyboru – w sumie 1,5 porcji mięsa na osobę)

Zrazy wieprzowe z kaszą

Udło kurczaka faszerowane warzywami lub pieczarkami

Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem mozzarella w sosie bazyliowym

Karkówka pieczona z cebulą i korniszonami

De Volaille

Filet z kurczaka faszerowany boczniakami i wędzonym boczkiem

Antrykot drobiowy z pieczarkami i serem

Karkówka rolowana boczkiem z fasolką szparagową

Szaszłyk drobiowy z ryżem

Schab z kapustą i grzybami

Kurczak w potrawce z ryżem

Kasztany drobiowe faszerowane serem i pietruszką

Mieszek ze schabu faszerowany porem i serem

Mieszek drobiowy nadziewany serem mascarpone i pastą paprykową

Bitki wołowe w sosie borowikowym

Roladka wołowa nadziewana kapustą kiszoną z kminkiem w sosie na bazie czerwonego wina

Roladki z indyka ze szparagami w sosie borowikowym

Roladka z indyka ze szpinakiem i serem ricotta

Schab po myśliwsku

Schab z pieczarkami

Schab z kością

Schab panierowany

Schab z bekonem i szalwią w sosie śmietanowym z kluskami śląskimi

Szynka wieprzowa w sosie grzybowym z kluskami śląskimi

Pierś kurczaka zapiekana z serem ananasem bądź brzoskwinia

Łosoś zapiekany z pomidorem i migdałami

DESER

Ciasto – 4 rodzaje

NAPOJE – bez ograniczeń

Kawa/Herbata

Soki

Pepsi/7-up

Woda niegazowna