MENU ANDRZEJKOWE 2018

PRZYSTAWKA

- Plastry świeżego łososia marynowane w zalewie cytrynowo- miodowej z zielonym pieprzem i duszoną cebulą

ZUPA

- Aksamitny krem pomidorowy z bazylią

DANIE GŁÓWNE

- Policzki z dzika z sosem winno – miodowo – musztardowym podawane na puree z pietruszki i warzywnym tagliatelle
- Filet z karmazyna na tagliatelle warzywnym z czarną soczewicą i sosem maślano - kaparowym
- Kaczka pieczona w sosie własnym podawana z modrą kapustą i kopytkami
- Udziec drobiowy faszerowany

DODATKI SKROBIOWE I WARZYWNE

- Ziemniaki gotowane
- Kasza gryczana z warzywami
- Półmisek sałat z grillowaną piersią z kurczaka, pomarańczami i konfiturą z owoców leśnych
- Surówka z kapusty białej
- Sałatka z selera z rodzynkami i orzechami z delikatną śmietanką
- Sałatka węgierska z papryką i ogórkiem konserwowym

BUFET ZIMNY

- Tatar ze świeżego łososia z marynowanym imbirem i kolendrą
- Sałatka z serem wędzonym
- Śledź w dwóch smakach
- Deska wędlin własnego wyrobu
- Deska serów regionalnych z orzechami i winogronami
- Pasta z sielawy wędzonej podawana w wytrawnej babeczce
- Swojski smalczyk z żubrówką, jabłkiem i suszoną śliwką
- Ogórek kiszony
- Pieczywo
- Masło
- Ćwikła z chrzanem
- Dipy

Ok. 24.00

- Barszcz czerwony czysty podawany z krokietem faszerowanym mięsem
- Golonka po bawarsku z kapustą zasmażaną w aromacie różnorodnych przypraw

Ok. 01.00

- Specjalność Szefa Kuchni

BUFET SŁODKI

- Sernik tradycyjny
- Jabłecznik
- Czarny las
- Karmelowiec
- Półmisek owoców

DODATKOWO

- Kawa i herbata bez ograniczeń
- 0,5 l wódki na parę,
- 0,5l soku na osobę , 0,5l wody na osobę