



Menu Uroczysta Kolacja 160,00zł/os./do 5h

Przystawka zimna

Carpaccio z kaczki na żurawinie z pomarańczą

Zupa (w wazach)

Prawdziwkowa na zakwasie

Rosół potrójny z ręcznie robionym makaronem

Danie główne (w półmiskach)

Zraziki wołowe w sosie grzybowym

Pierś z kurczęcia faszerowana

Bitki cielęce w sosie śmietanowo - winnym

Ziemniaki opiekane, Kasza gryczana z prawdziwkami, Kopytka

Warzywa blanszowane, Mix sałat z sosem winegret

Deser

Mus czekoladowy z sosem wiśniowym i nutą irlandzkiej whisky

Przystawki zimne

Śledzik po kaszubsku, Karkówki pieczysta ze śliwką i gruszką, Polędwiczki wieprzowe kozakami faszerowane,

Roladki z kurczaka z warzywami, Pasztet z gęsi z musem chrzanowo-porzeczkowym, Tatar wołowy,

Terrina z łososia ze szpinakiem, Sałatka z makreli, Sałatka z kalafiora z serem brie i winogronami

Pieczycwo rozmaite, Masło, Sosy, Dipy

Napoje

Kawa i herbata

Woda mineralna z cytryną i miętą (w dzbankach w stole, 500ml/osoba)

Naturalny kompot owocowy

Tort okolicznościowy płatny dodatkowo (do uzgodnienia, cena 80-90zł/kg w zależności od smaku/wagi)

