



MENU 250,00 zł / osobę

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą + SZAMPAN

ZUPA: rosół królewski z makaronem
kurczak w potrawce z ryżem

II DANIE :

- zrazy w sosie własnym, kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną, karkówka po zbójnicku, schab w sosie kurkowym, de volaille, roladki z kurczaka faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami / 4 k / osobę
- dodatki do wyboru : ziemniaki z wody lub kluski śląskie lub ziemniaki pieczone.
- Warzywa: zestaw surówek , buraczki zasmażane i warzywa gotowane.

Deser lodowy lub owoce w galarecie.
Ciasta 5k/ osobę , kawa , herbata b/ ograniczeń.

Przekąski zimne:

- pstrąg w galarecie i łosoś w galarecie
- schab po warszawsku
- tymbaliki drobiowe lub żołądki w galarecie
- mix mięs pieczonych z czosnkiem i ziołami
- łosoś wędzony + pstrąg wędzony
- szynka konserwowa z delikatnym twarogiem
- sałatka grecka lub z kurczakiem lub z selerem konserwowym
- sałatka z kapusty pekińskiej lub meksykańska
- sałatka capresse
- półmisek śledzi
- zimne sosy: czosnkowy
- pieczywo , masło

KOLACJA ok. godz.22:00 , do wyboru :

- 1) bogracz
- 2) krewetki z czosnkiem w białym winie, klopsiki drobiowe z nadzieniem serowym, muszelki faszerowane sosem beszamelowym, udko po cygańsku, karkówka z pieczarkami

TORT ok. godz. 23:00 (we własnym zakresie)

ATRAKCJA ok godz. 1.00:

- szynka wieprzowa z kapustą zasmażaną podawana na płonąco przez Szefa Kuchni

PO PÓŁNOCY: barszcz z pasztecikiem i flaczki