



## **MENU 280,00 zł / osobę**

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą + SZAMPAN

**ZUPA:** rosół królewski z makaronem

Ryż po kaszubsku

### **II DANIE :**

- zrazy w sosie własnym, kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną, schab w sosie kurkowym, devolay, udko po cygańsku / 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 4k/osobę , kawa , herbata b/ ograniczeń.

### **Przekąski zimne:**

- pstrąg w galarecie
- łosoś wędzony i pstrąg wędzony
- tymbaliki drobiowe lub żołądki w galarecie
- mix mięs pieczonych z czosnkiem i ziołami
- muszelki rybne
- sałatka grecka lub gyros lub tortellini lub jarzynowa ( 2 do wyboru)
- tortilla z wędzonym łososiem i grillowany kurczak
- mix śledzi
- zimne sosy: czosnkowy
- pieczywo , masło

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

- 1) bogracz
- 2) kasztanki, karkówka w porach, muszelki faszerowane sosem beszamelowym, roztrzępańce (3 do wyboru)

### **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