



MENU 340,00 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

Ciasta 4k/osobę , kawa , herbata b/ ograniczeń.

Przekąski zimne:

- pstrąg w galarecie
- łosoś wędzony i pstrąg wędzony
- tymbaliki drobiowe lub żołądki w galarecie
- kieszonka z karkówki z sosem tatarskim
- klopsiki rybne w zalewie octowej lub salsie meksykańskiej
- tortilla z wędzonym łososiem i grillowanym kurczakiem
- sałatka grecka lub gyros lub tortellini lub z selerem konserwowym (2 do wyboru)
- mix śledzi
- pieczywo , masło

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

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