

Menu 215

Dania gorące

Dwie zupy do wyboru:

wiejski rosół z kluseczkami i aromatyczną natką

flaki staropolskie

krem z zielonego groszku

krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym i bitą śmietaną

wykwintny krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym

aksamitny krem z brokułów

francuska zupa cebulowa z paluszkami serowym

potrawka z kurczaka

Drugie danie do wyboru:

kurczak po kijowsku panierowany z nadzieniem mięsno –
warzywnym

panierowana pierś z kurczaka faszerowana serem

sznycel wieprzowy zapiekany z serem

pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, serem feta na sosie
pomidorowym soute

grillowany filet z kurczaka z lekkim sosem śmietanowym i nutą ziół

kurczak po królewsku z rodzynkami

Trzecie danie do wyboru:

schab pieczony w aromatycznym sosie z podgrzybków
schab karkowy z wyrazistym sosem chrzanowym
schab nadziewany śliwkami podany z sosem pieczeniowym
wieprzowina szpikowana wędzonką
udziec z indyka w sosie własnym
płatki z indyka w sosie miodowo – pikantnym

Czwarte danie do wyboru:

bogracz wieprzowy z kluseczkami
schab z kiełkami w czerwonym winie
kurczak orientalny
kurczak w piwie
gulasz z indyka w sosie pomidorowym
wołowina w sosie ostrygowym
gulasz po węgiersku
boeuf strogonow

Piąte danie do wyboru:

barszcz czerwony z pasztecikami
barszcz czerwony z pierogami i z mięsem
żurek z jajkiem i białą kiełbasą

Dodatki do dań:

ziemniaki zapiekane
ziemniaki z wody
purre ziemniaczane
ryż
kluski śląskie
kopytka

Surówki:

wiosenna z sosem vinegret
z kapusty pekińskiej
z czerwonych buraków
coleslav
z marchwi z jabłkiem
warzywa z wody
mini marchewka z groszkiem
buraczki na ciepło

Dania zimne

Trzy sałatki do wyboru:

meksykańska z pikantnym salami i warzywami
tradycyjna z zielonym groszkiem
z tuńczykiem na sałacie lodowej
grecka
pomidor z mozzarellą, aromatyczną bazylią i oliwą z oliwek
prima (ser żółty, szynka, ananas, seler marynowany)
brokułowa (czosnek, orzechy, fasola, ser żółty, papryka)
z kurczakiem grillowanym na sałacie lodowej z grzankami i
pomidorem)
z wędzonego kurczaka z makaronem i ananasem
mix sałat z orzechami nerkowca i ziołami

Galaretka, dwie do wyboru:

schab po warszawsku
schab z ananasem
schab z owocami
indyk w galarecie garniowany owocami
szynka pieczona faszerowana morelami
terrina z kurczaka

rożki z szynki

tymbaliki rybne dekorowane sztykami rakowymi

indyk w maładze

tymbaliki drobiowe garniowane świeżym koperkiem

Śledzie do wyboru (dwa rodzaje):

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Śledź w pierzynie

Śledź po węgiersku

Śledź z serem i warzywami

śledź po królewsku

śledź po kaszubsku

Ryba do wyboru:

ryba po grecku

karp w galarecie

terrina ze szczupaka

pstrąg w galarecie

karp po żydowsku

rolada z łososia ze szpinakiem

Zimne przekąski:

półmisek wędlin i mięs pieczystych

różyczki z łososia

jaja faszerowane

jaja z majonezem

tatar

półmiski zielone

marynaty.

Ponadto cena zawiera : tort, ciasta, owoce, carving w owocach i warzywach, napoje zimne i gorące bez ograniczeń, chlebek powitalny, kwiaty, pokrowce na krzesła, oraz pokój dla Młodej Pary.