



smaki

- **PRZYSTAWKA (DO WYBORU):**

carpaccio z pieczonego rostbefu z pianką chrzanową i parmezanem / creme brulle z sera koziego z orzechem włoskim / tatar z surowego łososia doprawiony porem / vol-au-vent (ciasto francuskie nadziewane kurczakiem duszonym na winie)

- **ZUPA (DO WYBORU):**

rosół z parmezanowymi kluseczkami z oliwą bazyliową / zupa cebulowa na białym winie z grzanką / palona zupa cebulowa na czerwonym winie z grzanką / krem ze świeżych pomidorów z pachnącą bazylią

- **I DANIE GORĄCE (DO WYBORU):**

kurczak de bresse z tymiankowymi kopytkami i groszkiem / confid de canard (kacze udko) na konfiturze cebulowej z zapiekanką ziemniaczaną / pół kaczki pieczonej w majeranku z gniochci i puree z buraczków (+15 zł) / indyk z jabłkami i żurawiną z gratine (zapiekanką ziemniaczaną) / jeleń duszony w winie na czerwonej kapuście z kolorowymi kluseczkami spatze (+30 zł) / pieczony łosoś w musztardzie figowej w sosie z koprem włoskim bure blanc podawany na pieczonych warzywach korzennych w miodzie z rozmarynem / sola faszerowana borowikami i szpinakiem, podawana na jullienne z marchwi, rzepy i pora z sosem ze skorupiaków / ravioli z krewetkami i ratatouille w sosie z czerwonego pesto

- **DESER (DO WYBORU):**

puszysty sernik z białą czekoladą z sosem malinowym / panna cotta z białej i gorzkiej czekolady z wiśnią w sosie własnym / waniliowy creme brulee / chrupiąca szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi / pierożki z ciasta filo z truskawkami i lodami waniliowymi

- **II DANIE GORĄCE (DO WYBORU):**

ravioli nadziewane szynką dojrzewającą i serem ricotta / ravioli z grzybami leśnymi w sosie truflowym / ravioli nadziewane szpinakiem i serem kozim/ rostbef sezonowany z sosem jus drobiowo rozmarynowym, pieczony fondant ziemniaczany i smażony jarmuż z bocznikami / pierś kurczęcia z chrupką skórką faszerowana musem bazyliowym, zapiekane puree ziemniaczane i piramidki marchewkowe

cd >>



- **ZIMNY BUFET**

- (DO WYBORU 8 POZYCJI):

sałatka Waldorf w łódkach z cykorii / talerz wymienitych wędlin włoskich lub wiejskich / capreze – pomidory z mozzarellą, świeżą bazylią i balsamico / sałata grecka / roladka z grillowanej cukinii z mozzarellą i suszonymi pomidorami / sałata szwajcarska z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i truskawkami / sałatka ziemniaczana austriacka / carpaccio z pieczonych, słodkich buraków / deska serów przystrojona orzechami i winogronami/ grillowane warzywa z szynką dojrzewającą na rukoli z sosem miodowo- balsamicznym i tartym parmezanem/ sałatka orientalna z kurczakiem / sałatka hawajska / kiełki z soczystego melona otulonego szynką dojrzewającą / teryna z zająca ze śliwką lub borówką / teryna z kaczki z pomarańcza / rillettes z gęsi/ sałatka ze świeżych owoców / asortyment wypieków z ciasta francuskiego z farszem na słono: rogaliki z ciasta francuskiego z szynką, koperty z ciast francuskiego borowikami, paluszki z ciasta francuskiego z suszonymi pomidorami, kapselki z ciasta francuskiego z kozim serem i szpinakiem. dodatki: masło czosnkowe, paprykowe i z zielonym pesto

- **SŁODKI BUFET:**

trufle czekoladowe / muffiny do wyboru czekoladowe lub waniliowe / tarty w formie babeczek: cytrynowa, tatine, z owocami / sernik / szarlotka / sezonowe owoce

- **ZUPA PO PÓŁNOCY (DO WYBORU):**

Staropolski żur z chrzanem / strogonoff / wołowina po burgundzku z policzków wieprzowych / ragout z jagnięciny po prowansalsku / potrawka z królika w sosie musztardowym

W CENIE ZNAJDUJE SIĘ:

woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe