



MENU MODERN

460 zł / osoba

CEREMONIA POWITALNA

- Powitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego z maliną

OBIAD

- Domowy rosół z kołdunami lub krem z warzyw sezonowych
- Kotlet schabowy w złocistej panierce
- Kotlet saski
- Devolay
- Udko pieczone z kurczaka
- Faszzerowana rolada wieprzowa
- Pierś z kaczki z żórawiną
- Łosoś teriyaki na porach pod płatkami migdałowymi

DODATKI

- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Bataty
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek
- Sos pieczeniowy

DANIA GORĄCE

- Szyńka płonąca z kapustą zasmażaną z grzybami
- Gulasz węgierski
- Krokiet z serem i pieczarkami do czerwonego barszczu

ZAKĄSKI

- Półmisek pieczonych mięs: schab ze śliwką/morelą, pasztet pieczony, boczek faszerowany z czosnkiem, rolada z indyka z żurawiną
- Śledzie szefa
- Domowe marynaty – papryka, ogórek, pieczarki, oliwki
- Babeczki z serkiem chrzanowym i łososiem
- jajka w sosie tatarskim
- Sałatka żydowska
- Sałatka brokułowa
- Galaretka drobiowa
- Kabanosy drobiowe
- Sałatka caprese
- Roladki z tortilli
- Hummus na krakersie
- Bruschetta z serem kozim i granatem
- Pieczywo

BUFET DESEROWY

- kawa i herbata – bez ograniczeń!
- woda niegazowana z listkami mięty i cytryną