

Menu Andrzejkowe

Start 19:00

Przystawka

Tatar z pieczonej cukinii z suszonym pomidorem, sosem balsamicznym i grzanką czosnkową

Kolacja serwowana

*Roladka wieprzowa z chorizo i papryką,
pieczony udziec drobiowy z pieczarkami,
gnocci ziołowe z sosem serowym na sałatce z czerwonej kapusty,
gruszką flambirowaną w czerwonym winie i musem miętowym*

Słodki andrzejkowy poczęstunek

Lekka niespodzianka

Stół szwedzki

*Pomidor z mozzarellą i sosem vinegret
Tatar wołowy z pieczarką i korniszonem
Pieczona pierś z musem grzybowym
Schab myśliwski z tartym chrzanem
Paszтет pieczony z borówką smażoną
Galantyna drobiowa z owocami leśnymi
Pikantny śledź w sosie pomidorowym*

Włoskie wędliny

Deska serów z winogronami

Tatar ze śledzia z musztardą francuską

Łosoś wędzony

Salatka ziemniaczana z boczkiem i czerwoną cebulką w sosie koperkowym

Zielona sałata w towarzystwie awokado, ogórka zielonego

prazonymi pestkami dyni, sosem vinegret

Marynaty

Wybór pieczywa z masłem

Ciepła kolacja

*Pikantny krem z pieczonej papryki z pomidorami,
mini mozzarellą i świeżą bazylią*

Bez ograniczeń w stole szwedzkim

Kawa Bristot

Herbaty smakowe Dilmah

Soki owocowe i woda

Cena:

180,00 zł od osoby