

## *Menu Andrzejkowe*

### *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,  
kluski z sosem serowym na sałatce z czerwonej kapusty z gruszką*

### *Słodki poczęstunek*

*Panna cotta z truskawkami i owocami leśnymi*

### *Stół szwedzki*

*Jajka w sosie tatarskim*

*Pomidor z mozzarellą i sosem vinegret*

*Tatar wołowy z pieczarką i korniszonem*

*Pieczona pierś z musem grzybowym*

*Schab myśliwski z musem chrzanowym*

*Pasztet pieczony z borówką smażoną*

*Galantyna drobiowa z owocami leśnymi*

*Pikantny śledź w sosie pomidorowym*

*Włoskie wędliny*

*Deska serów z winogronami*

*Wegetariańskie tortille z warzywami i bazylią*

*Tatar ze śledzia z musztardą francuską*

*Carpaccio z szynki pieczonej z sosem tuńczykowym*

*Dorsz pieczony marynowany w zalewie octowej*

*Salatka ziemniaczana z boczkiem i czerwoną cebulką w sosie koperkowym*

*Salata lodowa z gotowanym jajkiem, pomidorem i tuńczykiem*

*Masło*

*Marynaty*

*Wybór pieczywa*

### *Bez ograniczeń w stole szwedzkim*

*Kawa Bristot*

*Herbaty smakowe Dilmah*