



Menu Andrzejkowe

Start godzina 19:00

Przystawka

Wolno gotowany indyk na sosie z musztardy francuskiej z paluchem drożdżowym

Danie główne

Roladka wieprzowa otulona boczkiem, nadzieniem z czerwonej papryki i czosnku niedźwiedziego, w duecie z filetem z kurczaka, z szalwią, mozarellą w cieście francuskim, podana z gratin ziemniaczanym i surówką Coleslaw

Słodki deser

Jogurt z musli i kremem z mango

Płyta w szwedzkim stole

Grzanka z ricottą i lososiem

Szaszłyki z kielbasy chorizo w cieście francuskim

Smalec z fasoli z ogórkiem kiszonym

Salatka nicejska z jajkiem i anchois

Śledź z suszonymi pomidorami na ostro

Tatar ze śledzia z marynowanymi papryczkami jalapeno

Kanapka z humusem, suszonym pomidorem i avocado

Kulki serowe

Caprese z pomidora malinowego i mozarelli

Gotowana roladka drobiowa na zimno

Wędliny

Deska serów z winogronami

Bukiet zielonych sałat z suszonym pomidorem i sosem winegret

Roladka drobiowa z twarożkiem

Wolno gotowany indyk z sosem z marakui

Kolacja

Krem z dyni hokkaido z mleczkiem kokosowym

Bez ograniczeń

Kawa

Herbata

Soki

Woda bez gazu