



## Menu okolicznościowe

Nasze menu okolicznościowe komponowane jest indywidualnie, w oparciu o życzenia i preferencje naszych Gości.

Na życzenie możemy przygotować wytworne dania kuchni europejskiej, bądź tradycyjne dania kuchni staropolskiej.

Serdecznie zapraszamy do kontaktu.

### Propozycje 4-daniowych zestawów obiadowych:

#### **Przystawka**

Pomelo z serem feta - sałatka z owocu pomelo wyostrzona serem feta, podana z rukolą

#### **Zupa**

Aksamitny krem z pomidorów z serem mozarella

#### **Danie Główne**

Delikatny, pieczony schab wieprzowy podany na soczewicy z przekładaniem warzywnym w płaszczu z delikatnego francuskiego sosu jus

#### **Deser**

Gruszka św. Heleny - skąpana w cytrynowo-winnej marynacie w akompaniamencie delikatnego sosu czekoladowego

#### **Przystawka**

Aksamitny pasztet z drobiowych wątróbek

#### **Zupa**

Francuska zupa cebulowa z grzanką i długodojrzewającym serem

#### **Danie Główne**

Pieczona gic z jagnięca w sosie ziołowym, podawana z musztardowym puree ziemniaczanym i zielonym groszkiem

#### **Deser**

Gorący jabłecznik z kruszonką i cynamonem

#### **Przystawka**

Kuliste risotto z parmezanem, ziołami i sosem pomidorowym

#### **Zupa**

Bulion z kaczki z warzywami i konfitowanym mięsem

#### **Danie Główne**

Półka kaczki marynowana w tymianku i czosnku z torcikiem ziemniaczanym, pomarańczowym sosem mięsnym i fasolką szparagową

#### **Deser**

Włoska panna cotta amaretto

### Propozycje dań wchodzących w skład zimnej płyty:

Selekcja wędlin

Selekcja serów

Śledzie w oleju z pieprzem bądź w śmietanie

Mini sałatki Cesar

Sałatka z wędzonym kurczakiem i suszoną morelą

Jajka faszerowane nadzieniem pieczarkowym bądź pastą z tuńczyka

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka ze smażonymi krewetkami z avocado