

Menu numer 2.

Przystawka

Faszerowana rolada z piersi kaczki z pistacjami i sosem cumberland

lub

Rolada z polędwicy wieprzowej z suszonymi owocami i grzybami leśnymi

Zupa

Zupa koperkowa z szafranem, grzankami i serem Bursztyn

lub

Consomme z perliczki z domowym makaronem

Danie główne

Medaliony z polędwiczek wieprzowych na świeżych borowikach z pieczonymi ziemniakami, blanszowane kalafior, brokuły i marchewki w formie zapiekanego Royal, karmelizowana czerwona kapusta z rodzynkami na winie Malaga

lub

Pieczona kaczka confit na karmelizowanej czerwonej kapuście z pieczonymi ziemniakami, morelowym musiem i śliwkowym ravioli

Deser

Ciasteczko czekoladowe nasączone malinowym ponczem z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Bufet zimny (podawany po obiedzie)

Terrina z kurczaka z suszonymi pomidorami

Terrina z kaczki z pistacjami

Schab faszerowany suszonymi borowikami

Pieczone babeczki z pasztetem z dzika i ogórkiem

Wybór mięs i pasztetów, polędwice, szynki i karczki długo dojrzewające

Trójkąciki z ciasta filo z kurczakiem i papryką

Śledzie w trzech odstonach

Ptysie z musiem z wędzonego halibuta

Wybór ryb wędzonych

Polne sałaty z serami pleśniowymi, orzechami i miodowym dressingiem

Polska sałatka tradycyjna z majonezem

Sałatka Caprese z mozzarellą baby, pomidorkami cherry i bazyliowym pesto

Marynowane grzyby, warzywa i owoce

Dipy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy, tatarski

Pieczony gatunkowy i masło

Bufet ciepły (podawany o 24:00)

Kotleciki z indyka marynowane w Maladze i

żurawinie z karmelizowaną czerwoną kapustą

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Roladki z soli z sosem koperkowym na warzywnym julienne

Orientalny ryż z kolorowymi warzywami

Pierogi ze szpinakiem i sosem z błękitnego sera

Bufet z deserami

Zapiekaną Krem Brulee z miętą

Tiramisu na włoskim mascarpone z amaretto na delikatnych biszkoptach

Domowy sernik

Szarlotka z sosem waniliowym

Panna cotta z owocami egzotycznymi

Owoce filetowane