

Przykładowa oferta menu

ZUPA:

Zupa cebulowa z ziołowymi grzankami i długo dojrzewającym serem
Bądź
Rosół z domowy makaronem i zieloną pietruszką

DRUGIE DANIE (Podane na półmiskach)

Steki z karkówki w sosie musztardowym
Grillowany filet z kurczaka nadziewany szpinakiem z delikatnym sosem ziołowo –
czosnkowym
Pstrąg pieczony w całości z dodatkiem czosnku i ziół

Dodatki

Puree ziemniaczane z boczkiem i cebulą
Opiekane ziemniaki z czosnkiem i ziołami

Sałatka z marynowanych buraków
Świeża sałata z ogórkiem , cebulą i czerwoną papryką z sosem winegret
Marchewka glazurowana w miodzie

DESER:

Amerykańskie ciasto czekoladowe z malinowym balsamico

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Mieszanka sałat z pomidorkami koktajlowymi ,marynowaną dynią, pierśią kaczki, grzankami
ziołowymi i owocowy sosem winegret
Carpaccio z pstrąga ze świeżo mielonym pieprzem i koprem ogrodowym
Tatar ze śledzia na pumperniklu
Mix pieczonych mięs (boczek, karkówka, schab, galantyna z kurczaka) z sosem tatarskim

Chleb własnego wypieku: z oliwkami, słonecznikiem lub czosnkiem

Marynaty : ogórek konserwowy, grzybki marynowane, cebulka marynowana

Cena: 90zł / os

Korkowe : 8 zł/os

Soki (jabłkowy , pomarańczowy) :7 zł /litr

Kawa, herbata i woda niegazowana z cytryną : w cenie

Kwiaty na stole – w standardzie