

Koszt menu 330 zł/osoba

Obiad

Rosół z makaronem domowym

Mięsa obiadowe 4 porcje na 1 osobę

Zrazy z wołowiny

Kotlet De Volaille

Półdzwiczka wieprzowa grillowana podana w sosie kurkowym

Kaczka pieczona z jabłkiem, glazurowana żurawiną

Dorsz w sosie cytrynowym

Ziemniaki z koperkiem, babka ziemniaczana

Marchewka tarta, buraczki zasmażane, Surówka z kapusty białej,

Ciasto domowe 2p/os forma stołu szwedzkiego

sernik,

snikers,

orzechowe,

sernik z galaretką,

szarlotka

Zimne zakąski

Karkówka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą

Rolada z jelenia z grzybami leśnymi

Schab nadziewany suszoną pomidorem i mascarpone

Rolada z kurczaka z fetą i orzechami

Pasztet z dzika z konfiturą z żurawiny

Kotleciki mielone z grzybkiem

Tortilla z suszonym pomidorem

Carppacio z buraka

Pstrąg w galarecie

Śledź w oleju z cebulką

Salatki

Jarzynowa

Brokułowa

Przystawki

Ogórki

pieczarki

papryka

pieczywo

masełko

20:00 *Strogonoff lub Bigos Myśliwski*

22:00 *Dzik pieczony, ziemniaki opiekane w ziołach, sos, surówka*

2:00 *Czerwony barszczyk z pasztecikiem*

Kawa **b.o.**

Herbata **b.o.**

Soki **b.o.**

pomarańczowy

jabłkowy

Woda mineralna **b.o.**