

MENU - Spotkanie VIP -

Przystawka zimna:

Przepiórka z bakaliami i sosem malinowym podawana na blinach gryczanych

Danie główne:

Polędwica z jelenia z nadzieniem z grzybów leśnych kluskami austriackimi kapusta zasmażaną czerwona podawaną w jabłku pieczonym

Deser:

Gruszka marynowana w winie czerwonym z goździkami podawana z sosem szampańskim

Bufet zimny:

1. Staropolska szynka podkomorzy
2. Kaszanka
3. Salceson
4. Szynka babuni
5. Kiełbasy domowe
6. Piersi kaczki i gęsi wędzone
7. Comber z królika
8. Karczek macerowany w ziołach pieczony
9. Roladki z mięs mieszanych
10. Roladki z dzikiego ptactwa
11. Pasztet pieczony w cieście
12. Pieczony indyk porcjowany
13. Drobne rybki w zalewie octowej
14. Pasztet z grzybami
15. Kulebiaki z kapustą i grzybami i kaszą gryczaną
16. Sandacz faszerowany bakaliami
17. Tatar z łososia
18. Pescaccio z sandacza
19. Babka gryczaną
20. Golonka peklowana i wędzona
21. Pescaccio z halibuta
22. Babka gryczana
23. Golonka peklowana i wędzona
24. Comber z sarny pieczony
25. Gęś pieczona z jabłkami i pomarańczami

Bufet gorący:

1. Udziec wieprzowy i udziec cielęcy pieczony w całości podawany z ziemniakami gratini
2. Boeuf stroganof podawany z kluseczkami półfrancuskimi
3. Zupa rybna buljabaissie

Napoje:

Kawa, herbata. soki owocowe, woda

Cena: od 300 PLN/osobę