



menu świąteczne 24.12

DANIA GŁÓWNE

Barszcz z uszkami domowej roboty
Rolada z sumą faszerowana wątróbką z dorsza
Piana ziemniaczana i chrust z selera
Kutia z pianą marcepanową

ZIMNY BUFET

Tatar z marynowanego łososa / pumpernikiel /
majonez koperkowy
Carpaccio z buraka marynowanego w koji / ser kozi /
miód / orzech włoski
Śledzie 3 rodzaje
Sałatka jarzynowa
Sałatka z pikli naszej produkcji
Wybór serów lokalnych, żółtych oraz włoskich
Miód i konfitury
Domowej roboty Pasty warzywne i jajeczne
Chleby domowe z masłem
Domowe wypieki i słodkości



menu świąteczne 25.12

DANIA GŁÓWNE

Seviche z okonia morskiego i dresingiem mirabelkowym
Confitowana kaczka z klasztornymi marchewkami / mus z kaczki
Paris – Brest z piernikowym nadzieniem i orzechami

ZIMNY BUFET

Kurczak pieczony, faszerowany kaszą gryczaną i jabłkami
Gravlax / sos musztardowy / koper
Pasztet z dziczyzny w cieście francuskim
Mięsa pieczone
Świeże wędliny
Lokalne Sery żółte, Ślubowskie, Włoskie
Sałatka jarzynowa
Chleby domowe i masło
Domowe wypieki i słodkości