



## Przystawki:

- **Pieczony rostbef** podawany z musem chrzanowym i zielonymi szparagami
- **Deska mięs pieczonych:** schab, karkówka, boczek oraz pasztet domowy
- **Sałatka ziemniaczana** z chrupiącym boczkiem i ogórkiem konserwowym
- **Łosoś wędzony** serwowany z grillowanymi warzywami i dressingiem jogurtowym
- **Tradycyjna sałatka jarzynowa** według domowej receptury
- **Pieczony burak** w towarzystwie wędzonego twarogu, świeżego szpinaku, orzechów i pomarańczy
- **Bufet sałatkowy** ze świeżymi warzywami i wyborem sosów

## Zupy:

- **Flaki wołowe** przygotowane na tradycyjny sposób
- **Rosół z perliczki** z domowym makaronem

## Dania główne:

- **Sandacz** w delikatnym sosie śmietanowym z koperkiem
- **Polędwiczka wieprzowa** w aromatycznym sosie myśliwskim
- **Duszona wołowina** w esencjonalnym sosie cebulowym
- **Pieczona kaczka z jabłkami** w sosie żurawinowym
- **Zapiekanka ziemniaczana** z bryndzą i zielonymi szparagami

## Dodatki:

- **Puree ziemniaczane** ze świeżym szczypiorkiem
- **Ziemniaki pieczone** z okrasą z boczku i cebuli
- **Buraki zasmażane**
- **Brukselka** z chrupiącą bułką tartą

## Desery:

- **Domowa szarlotka**
- **Karpotka**
- **Klasyczne ciasto W-Z**
- **Tort bezowy** z kremem śmietanowym i świeżymi owocami
- **Fontanna czekoladowa** z sezonowymi owocami

## Menu dla dzieci:

- **Chrupiące stripsy drobiowe**
- **Makaron** w delikatnym sosie pomidorowym
- **Frytki**
- **Naleśniki z serem**
- **Surówka z marchewki**

## Stacja live cooking:

- **Tatar wołowy** przygotowywany na życzenie Gości, z wyborem dodatków