Menu Andrzejki 2026

Zimne przystawki

- Placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem
- Placuszki ziemniaczane z szynką parmeńską
- Mini eklerki z musem z koziego sera *(wegetariańskie)*
- Praliny z piersi kurczaka z salsą mango i chili
- Suszona śliwka dąbrowicka w boczku
- Kulki mozzarelli z pomidorami i pesto bazyliowym *(wegetariańskie)*
- Grillowane tofu z podchmieloną śliwką *(wegańskie)*
- Schab macerowany w ziołach
- Staropolskie wędliny wędzone dymem z drewna jabłoniowego
- Sałatka z krewetkami i chili, winegret limonkowy z mango
- Pieczony burak z kozim serem i figą *(wegetariańskie)*

Zupy

- Tajska zupa z owocami morza
- Krem z pieczonych batatów *(wegański)*

Dania główne

- Szynka wieprzowa w sosie borowikowym
- Kurczak zagrodowy w sosie z trawą żubrową
- Żeberka BBQ
- Tofu Kung Pao z boczniakiem na mleku kokosowym *(wegańskie)*
- Dorsz w porach z cydrem
- Dynia pieczona w ziołach *(wegańskie)*
- Ziemniaki opiekane *(wegańskie)*
- Warzywa aromatyzowane oliwą z suszonych pomidorów *(wegańskie)*
- Gnocchi ziemniaczane z oliwą rozmarynową *(wegańskie)*

Słodki bufet

- Domowe ciasta
- Torty bezowe z mascarpone i owocami
- Patery owoców



Powyższe menu może ulec zmianom w zależności od dostępności składników.