

MENU ŚWIĄTECZNE

ZUPY:

Barszcz czerwony na warzywach
(do podgrzania)

Paszteciki drożdżowe z kapustą
(w temperaturze pokojowej)

DANIA CIEPŁE:

(wszystkie do podgrzania)

Pierogi z kapustą i grzybami – 5 szt./os.

Filet z karpia marynowany w tymianku i cebuli

Filet z łososia pieczony w sosie makowym

Noga z kaczki konfitowana w sosie wiśniowym

Łazanki z kapustą kiszoną i grzybami

DANIA ZIMNE:

Pstrąg z musem koperkowym i sałatką wakame

Carpaccio z łososia marynowanego w burakach

Śledź po łebsku w marynacie z cebuli i pomidorów

Sałatka warzywna z jajkiem

Sałata z marynowanymi buraczkami i twarogiem wędzonym

Rostbef pieczony z musem chrzanowym

Rolada drobiowa z musem grzybowym

Pasztet w cieście francuskim

DESERY:

Makowiec zawijany

Sernik krakowski / królewski

Piernik staropolski

DODATKI:

Kompot z suszu

Pieczyno i masło