



Święta

W START SKRZYCZNE



Propozycja nr. 1

NA START

Śledzie holenderskie z dresingiem dijon i miodem lipowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pstrąg wędzony na liściach sałaty z dresingiem limonkowym
i chipsami z jarmużu
Paszтет z kaczki z konfiturą z żurawiny

ZUPA

Barszcz czerwony na zakwasie podany z pasztecikiem
francuskim z grzybami i rozmarynem

DANIE GŁÓWNE

Karp po polsku z konfiturą cebulową z żurawiną, goździkami
i tymiankiem, ziemniakami oraz zasmażaną kapustą wigiliną

DESER

Tarta makowa z gruszką i czekoladą

Cena: **159 zł/ os.**





Propozycja nr. 2

NA START

Śledzie holenderskie z dresingiem dijon i miodem lipowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pstrąg wędzony na liściach sałaty z dresingiem limonkowym i chipsami z jarmużu
Pasztet z kaczki z konfiturą z żurawiny
Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z wędzonych śliwek i cebulki
Tarta z grzybami i ricottą

ZUPA

Consomme z grzybów leśnych z łazankami oraz szczypiorkowym crème freish

DANIE GŁÓWNE

Beef bourgugnon z babką ziemniaczaną z boczniakami oraz zasmażanymi buraczkami

DESER

Wiedeński strudel z jabłkami, sosem waniliowym i lodami

Cena: 199 zł/ os.





Propozycja nr. 3

NA START

Śledzie holenderskie z dresingiem Dijon i miodem lipowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pstrąg wędzony na liściach sałaty z dresingiem limonkowym i chipsami z jarmużu
Paszтет z kaczki z konfiturą z żurawiny
Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z wędzonych śliwek i cebulki
Tarta z grzybami i ricottą
Rolada z boczku macerowana miodem pitnym i musztardą rosyjską

ZUPA

Krem z borowików szlachetnych z pulpecikami z wędzonych ryb

DANIE GŁÓWNE

Gicz cielęca na puree chrzanowym z warzywami w emulsji maślanej oraz rozmarynowym sosem demi glace

DESER

Sernik królewski z gorącym sosem malinowym

Cena: **219 zł/ os.**

