

Pakiet 5: „Polska elegancja”

Cena: 240 zł netto/os.

PRZYSTAWKI – WYBÓR 6 Z 8

TERRINA Z KARPIA, PIKLOWANE WARZYWA, KAWIOR
GRAVLAX Z SOSEM Z MUSZTARDY DIJON I MIODU AKACJOWEGO
PATE KACZYCH WĄTRÓBEK Z KONFITURĄ POMARAŃCZOWĄ
PLACUSZKI ZIEMNIACZANA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM, SOSEM
TATARSKIM I KAWIOREM Z PSTRĄGĄ
SCHAB CIEŁĘCY W SOSIE Z TUŃCZYKA I KAPARAMI
MARYNOWANE PROSCIUTTO Z KACZKI Z PIKLOWANĄ RZODKWIĄ
RYBA PO GRECKU
SAŁATKA Z PIECZONEGO JABŁKA, KALAREPY, ORZECHÓW LASKOWYCH
RILLETES Z ŁOSOSIA NA GRZANCE

ZUPY 2 Z 4 NA WYBÓR

CONSOMMÉ GRZYBOWE Z RAVIOLI BOROWIKOWYM
ZUPA RAKOWA Z WARZYSZKAMI
BARSZCZ CZERWONY Z JABŁKIEM I MAJERANKIEM SERWOWANY Z
USZKAMI Z GRZEBIAMI
GRZYSZKOWA Z LAZANKAMI

DANIA GŁÓWNE – WYBÓR 2 Z 3

DUSZONE POLICZKI WOŁOWE Z PUREE Z PIETRUSZKI I PORZECZKĄ
GOŁĄBKIE ZE SZCZUPAKIEM Z SOSEM KOPERKOWYM
FILET Z OKONIA NILOWEGO PODANY NA KOLOROWEJ PEPPERONACIE Z
SUSZONYM POMIDOREM I ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ

DESERY – WYBÓR 2 Z 3

MUS CHAŁWOWY Z MASCARPONE
ZIELONY PUDDING CHIA Z KIWI I WINOGRONAMI
SERNIK ŚWIĄTECZNY Z RODZYNKAMI
CIASTO MAKOWE
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
BROWNIE MIĘTOWE Z ZIEMIĄ JADALNĄ I SOSEM Z OWOCÓW LEŚNYCH
KRÓLEWSKI PIERNIK Z MIGDAŁAMI