**OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY 2022**

**PROPOZYCJA 1**

**ZUPA\*:**

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

*Creme fraiche/emulsja z pietruszki/bagietka z pesto*

**DANIE GŁÓWNE:**

PIERŚ KURCZAKA SUPREME

*Gniecione ziemniaki z tymiankiem/mus z marchewki/*

*warzywa sezonowe/sos demi glace*

**DESER:**

LODY WANILIOWE Z LAWENDĄ

*Truskawkowe coulies/bita śmietana/czekolada*

Lub

KRUCHA BEZA Z MASCARPONE

*Śmietana/owoce sezonowe*

**NAPOJE:**

Kawa, herbata

**90 zł/os.**

\*Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.

**PROPOZYCJA 2**

**ZUPA\*:**

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

*Creme fraiche/chips z selera/prażone pestki dyni*

**DANIE GŁÓWNE:**

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z ZIOŁAMI I BOCZKIEM

*Pieczone ziemniaki/szałwia/mus z marchewki/*

*warzywa sezonowe/sos demi glace*

**DESER:**

Krucha Tarta z kremem waniliowym

**NAPOJE:**

Kawa, herbata

**99 zł/os.**

\*Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.

\*\*Deser można zamienić na ciasta naszego wypieku.

**PROPOZYCJA 3**

**PRZYSTAWKA\*:**

ŚLEDŹ MARYNOWANY W CHERRY

*Ziemniak w ziołach/palona cytryna/salsa z selera naciowego i szalotki/*

*musztarda francuska/kawior z limonki*

**ZUPA:**

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA

*Domowy makaron/warzywa korzeniowe/natka pietruszki*

**DANIE GŁOWNE:**

ROSTBEF ROLOWANY Z BEKONEM

*Maślane kluseczki/mus z czerwonej kapusty/ogórek kiszony/*

*cebula/sos demi glace*

**DESER:**

TORT OKOLICZNOŚCIOWY „NAKED CAKE”

*Bita śmietana/biszkopt/owoce*

lub

SŁODKI STÓŁ

* *Tartaletki z kremem waniliowym i owocami sezonowymi*
* *Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi*

**NAPOJE:**

Kawa, herbata - bez limitu

**110 zł/os.**

\*Przystawkę można zamienić na: Sałatkę z gruszką i serem pleśniowym lub Pasztet z kaczki z musem żurawinowym.