**MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2022**

**PROPOZYCJA 1**

**ZUPA**

ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA

*Domowe pierożki/warzywa korzenne/natka pietruszki*

**DANIE GŁÓWNE**

SCHAB ROLOWANY Z BOROWIKAMI

*Pieczone ziemniaki / warzywa sezonowe /sos myśliwski*

**ZIMNE PRZEKĄSKI**

Glazurowany schab z chrzanem

Sezamowe ciasto francuskie z kozim serem i pesto z buraka

Tartaletki z kremowym musem chrzanowo-cytrynowym i wędzonym łososiem

Wiejski pasztet z marynatami z naszej spiżarni

Golonka w galarecie

Tatar wołowy na chlebku

Sałatka grecka

Pieczywo swojskie

**CIEPŁE PRZEKĄSKI**

Udko konfit z ziemniakiem w ziołach i warzywami

Krem z pieczonych pomidorów z grzanką

**SŁODKI STÓŁ:**

Ciasta w dwóch smakach

*Z karmelizowanym słonecznikiem/puszysty sernik z nutą pomarańczy*

**NAPOJE**

Kawa, herbata (stół szwedzki)

**KOSZT: 189 zł/os.**

**PROPOZYCJA 2**

**ZUPA\*:**

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

Creme fraiche/chips z selera/prażone pestki dyni

**DANIE GŁÓWNE (dwa rodzaje mięs):**

PIERŚ KURCZAKA SUPREME i POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z ZIOŁAMI

*Maślane puree/szałwia/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos demi glace*

**DESER:**

Tort okolicznościowy naszego wypieku

lub

Mini tartaletki z owocami i musami (słodki stół)

**ZIMNE PRZEKĄSKI:**

Tatar wołowy z cebulą i marynatami

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem

Melon z szynką dojrzewająca

Glazurowany schab z musem chrzanowym

Tortille z warzywami i sałatą

Pasztet z kaczki z sosem żurawinowym

Śledź marynowany w cherry z salsą z selera naciowego i szalotki

Sałatka z gruszką, gorgonzolą i prażonym słonecznikiem

Pieczywo swojskie, masło

**CIEPŁE PRZEKĄSKI:**

Sznycle wieprzowe z pieczarkami i pieczonymi ziemniakami

Bulion drobiowy z kluseczkami

**SŁODKI STÓŁ:**

Ciasta w dwóch smakach

*Szarlotka z cynamonem/ciasto wiśniowe na czekoladowym biszkopcie*

**NAPOJE:**

Kawa, herbata - bez limitu

**KOSZT: 215 zł/os.**