

# Menu Królewskie

299 PLN/osoba

---

## **PRZYSTAWKA**

Łosoś gravalax, creme fraiche, emulsja z buraka, nasturcja

## **ZUPA**

Krem borowikowy

## **DANIE GŁÓWNE**

Gotowana cielęcina z kremowym sosem szafranowym, puree z brokułów,  
pieczona marchew, popcorn z kaszy gryczanej

## **DESER**

Double chocolate  
Krem czekoladowy w dwóch odstonach

## **ZUPA**

Francuska zupa cebulowa z szalwią

## **BUFET CIEPŁY**

Bitki wołowe w sosie z zielonego pieprzu  
Ragout z indyka z pieczarkami w delikatnym sosie śmietanowym  
Pieczony Karmazyn z brukselką i białą fasolą  
Zapiekane ziemniaki z papryką i ziołami  
Gotowana marchew z prażonym czarnym sezamem  
Makaron w sosie arabiata

## **BUFET ZIMNY**

Bliny szpinakowe z wędzonym łososiem i kremowym serkiem ziołowym  
Sałatka Capresse z odrobiną bazyliowego pesto  
Terina drobiowa ze szpinakiem w sosie wiśniowym  
Paszтет wieprzowy z Crème fraîche buraczanym  
Muslitos w sosie aioli  
Mix sałat, warzyw i pikli do własnej kompozycji  
Owoce sezonowe 6 rodzajów

## **DESER**

3 rodzaje ciasta z naszej cukierni

## **CIEPŁA KOLACJA**

Rolada wołowa z kluskami śląskimi i buraczkami glazurowanymi

## **DRUGA CIEPŁA KOLACJA**

Zupa gulaszowa na wołowinie

**Kawa/Herbata/Sok owocowy**

