

Menu Książęce

269 PLN/osoba

PRZYSTAWKA

Praliny z wędzonych ryb z własnej wędzarni, na piklowanej rzepie z musem z czarnej porzeczki

ZUPA

Aromatyczny rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Filet z perliczki, polenta z kozieradką, zielone szparagi prażone na maśle, sos z czerwonego wina z malinami

DESER

Panna Cotta z owocami sezonowymi

BUFET: ZUPA

Aksamitny krem z pora z suszonymi pomidorami

BUFET CIEPŁY

Grillowana polędwiczka wieprzowa na sosie z pieczonej papryki

Filet z kurczaka w panko i sosie sweet chilli

Pieczony łosoś w sosie z częstkami pomarańczy

Gnocchi buraczane

Lazania szpinakowa w sosie ze świeżych pomidorów

Parowany brokuł z prażonymi migdałami

BUFET ZIMNY

Melon otulony włoską szynką z nutą oliwy ziołowej

Tartinki z kremową pastą z wędzonych ryb

Sałatka grecka z serem typu feta podana w liściach sałaty radicchio

Filet z kurczaka zapiekany z ananasem i kozim serem z żurawiną

Terina z ryb morskich z sosem szafranowym

Mix sałat, warzyw i pikli do własnej kompozycji

Owoce sezonowe 6 rodzajów

DESER

3 rodzaje ciasta z naszej cukierni

CIEPŁA KOLACJA

Szynka flambirowana z dodatkami (pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta, sos) live cooking

DRUGA CIEPŁA KOLACJA

Zupa gulaszowa na wołowinie

Kawa/herbata/sok owocowy

