

## **PROPOZYCJE MENU – UROCZYSTY OBIAD / KOLACJA (02.2018)**

### **Zestaw serwowany (4 – daniowy) – 70 zł / os.**

#### **Propozycja 1**

Salata z rukoli z niebieskim serem, dressingiem malinowym, owocami i prażonym migdałem podana z pieczywem i masłem 120g

Krem z pomidorów z oliwą bazyliową

Pierś kurczęca w bakaliowej panierce podana z puree, sosem pomarańczowo miętowym i jabłkami karmelizowanymi

Creme brulee z nutą trawy żubrowej 150g

#### **Propozycja 2**

Salaty z serem korycińskim i owocami, sos z szyszek sosnowych podane z pieczywem i masłem 120g

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i płatkami prażonego migdała 200ml

Polędwiczka wieprzowa w sosie z nutą mięty podana z ziemniakami opiekаныmi i sałatami oraz warzywami z domowym vinaigrette

Lody domowe (smak do wyboru) podane w miseczce czekoladowej

#### **Propozycja 3 (wege / gluten free)**

Carpaccio z buraka z rukolą i fetą 120g

Krem z białych warzyw wykończony zielonym pesto 200ml

Risotto z groszkiem i grzybami wykończone parmezanem podane z warzywami z vinaigrette 380g

Panna cotta z wiśniami 150g

### **Zestaw serwowany (4 – daniowy) – 75 zł / os.**

#### **Propozycja 4**

Przystawka gorąca – panierowany ser koryciński serwowany z sosem z owoców leśnych podany z pieczywem i masłem 120g

Krem z białych warzyw z zielonym pesto i prażonym migdałem 200ml

Udo kacze w sosie śliwkowym z nutą brandy serwowane z puree i warzywami sezonowymi 380g

Tarta z jabłkami na gorąco serwowana z lodami waniliowymi 150g

### **Zestaw serwowany (4 – daniowy) – 80 zł / os.**

#### **Propozycja 5**

Carpaccio z buraka z serem lazur i boczniakiem 120g

Krem paprykowo – pomidorowy wykończony słodką śmietanką 200ml

Polędwica dorsza w sosie beurre blanc z puree selerowym i warzywami karmelizowanymi 380g

Lody domowe (smak do wyboru) podane w miseczce czekoladowej

### **Napoje (standardowo w każdym z zestawów)**

Woda mineralna 300ml

Soki owocowe 800ml

Kawa z ekspresu, wybór herbat

Stawka obejmuje obsługę.