

Menu 180 zł/os

Powitanie chlebem i solą
Szampan dla gości

Zupa do wyboru:

Rosół z dzikiego ptactwa z makaronem
Krem ze świeżych pomidorów z dodatkiem bazylii
Krem z cukinii
Krem z pieczonego selera
Krem z marchwi z krewetkami

Danie główne (5 porcji na osobę):

Zrazy wołowe duszone w sosie własnym
Połędwiczki wieprzowe w aromatycznym sosie borowikowym
Ryba pieczona dorsz/pstrąg/dorada
Pieczone udka z kurczaka
Kotlet de volaille
Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem
Kotlet schabowy
Filet z kurczaka w pikantnej panierce

Dodatki (5 do wyboru):

Ziemniaki gotowane, oprószone koperkiem
Pieczone ziemniaki w mundurkach
Frytki
Ryż z warzywami
Zestaw surówek
Groszek z marchewką
Zasmażone buraczki z pęczakiem

Deser:

Lody waniliowe z owocami i bitą śmietaną

Przekąski zimne:

Deska pieczonych mięs i serów
Galaretka drobiowa
Sałatka grecka
Sałatka z kurczakiem
Ryba po grecku
Śledzik po kaszubsku
Klopsiki w zalewie octowej
Galaretka rybna
Owoce

20.30 Szaszłyki drobiowe i nugetsy

21.30 Barszcz czerwony z pasztecikiem

22.30 Tort z żywymi kwiatami z cukierni Baltazar

23.30 Udziec z prosiaka z pieczonymi ziemniakami serwowany przez kucharza

01.00 Golonka w kapuście

02.30 Zupa gulaszowa lub Żurek

Woda i napoje bezalkoholowe bez ograniczeń
Kawa, herbata bez ograniczeń w bufecie
4 kawałki ciasta z cukierni Baltazar