

PROPOZYCJE MENU KONSOLACYJNYCH

	PAKIET I	PAKIET II	PAKIET III
Zupa	1 do wyboru	2 do wyboru	2 do wyboru
Danie główne	1 do wyboru	1 do wyboru	2 do wyboru
Wybór ciast	tak	tak	tak
Owoce filetowane		tak	tak
Bufet z kawą i herbatą	tak	tak	tak
Napoje niegazowane	tak	tak	tak
Napoje gazowane			tak
Cena za osobę	139 PLN	149 PLN	159 PLN

ZUPA

Aromatyczny rosół ze szpeclami, warzywami i natką pietruszki
Staropolskie flaki wołowe pachnące gałką muszkatołową, imbirem i majerankiem
Kremowa zupa z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym i oliwą ziołową
Krem z pomidorów i świeżej bazylii podany z czosnkowymi grzankami
Aksamitny krem z kalafiora z prażonymi migdałami i nasionami czarnuszki

DANIE GŁÓWNE

Kotlet schabowy z kremowym puree ziemniaczanym i duszoną kapustą
Pieczeń wieprzowa w sosie tymiankowym, pieczone ziemniaki i sałatka z pora
Konfitowane udo z kaczki z ziemniaczanym puree, buraczkami i żurawiną
Pierś z kurczaka z rusztu na sosie Tzatziki, smażone ziemniaki i sałatka sezonowa
Złocisty kotlet drobiowy po lwowsku nadziany czosnkowym masłem podany z
sałatką ziemniaczaną z czerwoną cebulą i ogórkiem kiszonym
Chrupiący filec z mintaja w tempurze, smażone ziemniaki, sałatka z kapusty

Dbając o najwyższy poziom obsługi do przyjęcia doliczana jest
10% opłata za serwis.