

Menu numer 1.

Przystawka

Paszтет strasburski, a do tego dwa dipy, chrzan z żurawinami i chrzan z jabłkiem, domowa buteczka i masło

lub

Terrina z perliczki z kolorowymi warzywami szpinakiem i grzanką

Zupa

Krem z białych warzyw z grzankami i pieczonym boczkiem

lub

Bulion z drożdżowymi pasztecikami

Danie Główne

Zapiekane roladki z piersi indyka ze szpinakiem, papryką, a do tego ziemniaki i pieczone pomidory

Deser

Pascha z bakaliami, owocowym musem i świeżymi ziołami

Bufet zimny (podawany po obiedzie)

Terrina z kurczaka z suszonymi pomidorami

Terrina z kaczki z pistacjami

Staropolski schab ze śliwkami

Wybór mięs i paszтетów, polędwice, szynki i karczki długo dojrzewające

Naleśnikowe zawijańce z serem Mascarpone i wędzonym łososiem

Ryba po grecku w sosie ze świeżych pomidorów i warzyw

Śledzie Matias w trzech odsłonach

Sałata grecka z oryginalną fetą

Sałata Caprese z włoską Mozzarellą

Marynowane grzyby leśne, warzywa i owoce

Sosy: chrzanowy, żurawinowy, czosnkowy, tatarski

Gatunkowe pieczywo i masło

Bufet ciepły (podawany o 24:00)

Kolorowe roladki z kurczaka ze szpinakiem

Pieczone ziemniaki

Ratatouille z cukinii, papryki, pomidorów i innych warzyw

Penne z sosem z sera Roquefort i szpinaku z suszonymi pomidorami

Bufet z deserami

Owoce filetowe

Domowy sernik

Szarlotka z sosem waniliowym

Panna cotta z wiśniami w koniaku i cynamonie