

### Menu numer 3.

#### Przystawka

Carpaccio z polędwicy długo dojrzewającej  
Bresaola ze smażonymi kurkami, oliwą, serem  
Bursztyn i rukolą  
lub  
Marynowany butterfish na galaretkę ze świeżego  
ogórka z langusynką na guacamole

#### Zupa

Consomme z perliczki z domowymi kluseczkami  
lub  
Zupa borowikowa z kluseczkami  
W upalne dni polecamy oryginalne hiszpańskie  
gaspacho z pomidorów malinowych

#### Danie główne

Pierś gęsi confit z francuskimi kasztanami,  
korzenną gruszką, pieczonymi ziemniakami,  
czerwoną kapustą, morelowym i żurawinowym  
musem  
lub  
Policzki prosiaka na duszonej fasolce z chorizo  
i ziemniaczanym chrustem  
lub  
Ossobuco na sosie warzywno-kasztanowym, a do  
tego ziemniaki i inne pieczone warzywa

#### Deser

Migdałowy dacquoise z kremem szafranowym  
i pomarańczami  
lub  
Gruszka gotowana w soku jabłkowym z miodem,  
podana z kremem marcepanowym

#### Bufet zimny (podawany po obiedzie)

Wybór pieczonych mięs i pasztetów  
Polędwice, szynki i karczki długo dojrzewające  
Mini szaszłyki z indyka i krewetek  
Pieczony Rosbeef  
Tatarki z polędwicy wołowej z jajkiem przepiórczym  
Wybór serów dojrzewających, pleśniowych  
i parmezanów  
Wybór wędzonych ryb  
Trzy rodzaje śledzi Matias  
Liście cykorii z musem Cordon Bleu i orzechami  
włoskimi  
Liście cykorii z wędzonym łososiem  
Sałatka Caprese z Mozzarellą baby i bazyliowym  
pesto  
Sałata z avocado, rukoli, różowego grejpfruta  
z oryginalną szynką parmeńską i sosem vinegrette  
Marynowane grzyby leśne, owoce i warzywa  
Dipy: chrzanowy, żurawinowy, tatarski i czosnkowy  
Gatunkowe pieczywo i masło

#### Bufet ciepły (podawany o 24:00)

Grillowane steki z łososia na warzywach julienne  
Ziemniaki gratin  
Ratatouille z cukinii, bakłażanów, pomidorów  
i cukrowego groszku  
Zrazy zawijane na kaszy gryczanej z sosem  
grzybowym  
Kiszona warzywa

#### Bufet z deserami

Owoce filetowane  
Mini serniczki z musem z owoców jagodowych  
Szarlotki w kształcie kwiatu róży  
Tiramisu na włoskim Mascarpone z Amaretto na  
delikatnych biszkoptach  
Mus czekoladowy z owocami  
Panna cotta z wiśnią w koniaku  
Zapiekanym kremem brulee z miętą