

Propozycja IV

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Przystawka

Tatar z łososia na pumperniklu z dipem jogurtowym i czerwonym kawiozem

Zupa

Zupa kurkowa z flambirowanymi żubrówką warzywami okraszana wędzonką

Danie główne

Polędwiczka z wędzonym serem i śliwką kalifornijską pieczona w cieście francuskim z sosem z czerwonego wina

Schab duszony faszerowany porą i bekonem w sosie z leśnych grzybów

Roladki drobiowe z mozzarellą i pomidorami owinięte bekonem

Pstrąg pieczony z migdałami

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki graten

Kopytka gnocchi

Kalafior z masłem i prażonym sezamem

Salatka wiosenna z winegretem

Surówka sezonu do wyboru

Deser

Gorące flambirowane koniakiem wiśnie z czekoladą i lodami

Patery z owocami na bufecie

Napoje

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń

Woda i napoje niegazowane bez ograniczeń



Zakąski zimne

Tortila z wędzonym kurczakiem, warzywami i serem ricotta
Pierś z perliczki z delcją jajeczną
Tymbaliki z ozorków cielęcych z papryką i chrzanem
Kaczka rolada z żurawiną i musem z wątróbek
Roladka wieprzowa z brokułami i lazurem pod lekką galaretą
Paluszki „grissini” z melonem kantalupa owinięte szynką parmeńską
Terina z ryb bałtyckich w cytrynowej galarecie
Rolada z łososia z szyjkami rakowymi
Sałatka ‘Caprese’ z brykietem wołowym
Sałatka z łososiem grillowanym i sosem vinegrette z pestek granata
Sosy zimne
Pieczywo bankietowe, masło



Po 22:00

Eskalopki drobiowe na tagliatelle borowikowym

Po północy

Fondeu serowe z wędzonym łososiem i prażoną cebulą

