

Propozycja V

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Przystawka

Różowy rostbef podany na chutney z gruszek i tymianku z kremem balsamicznym

Zupa

Krem z brokuł z kluseczkami parmezanowymi

Danie główne

Medaliony z indyka z ananasem, suszonym pomidorem zapiekane mozzarellą podane na grillowanej cukinii

Zraziki staropolskie w sosie myśliwskim z owocem jałowca

Pieczone w figach udo kacze faszerowane jabłkami w calvadosie

Roladki z soli z szparagami owinięte bekonem w sosie koperkowym

Kasza gryczana

Rostie ziemniaczane

Ziemniaki z koperkiem

Buraczki glazurowane

Marchewka juniorka w miodzie z rodzynkami i migdałami

Surówka sezonu do wyboru

Deser

Suflet czekoladowy z lodami i wiśniami

Patery z owocami na bufecie

Napoje

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń

Woda i napoje niegazowane bez ograniczeń

Zakąski zimne

Tatar wołowy podany z klasycznymi dodatkami i owocami nasturcji

Roladka drobiowa z nutą szpinaku i fety

Mus z kurzych wątróbek z śliwką rumową owinięty szynką prosciutto

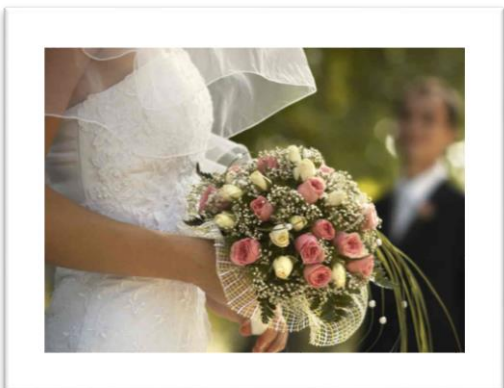
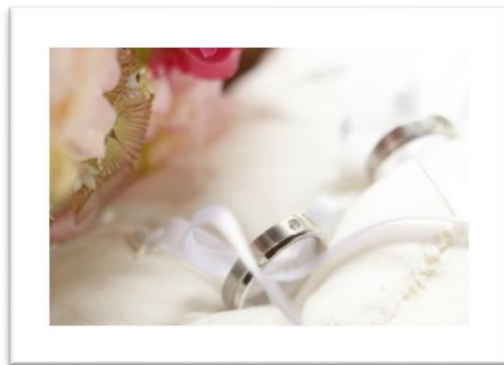
Schab marynowany w ziołach nadziewany musem

pieczarkowo-jajecznym podany na pumperniku

Paleta ryb wędzonych w asyście cytrusów i sałat

Tęczowa parfait z ryb atlantyckich

Łosoś a'la Grawlax podany na rukoli z zielonym pieprzem



Sałatka z pieczoną kaczką ,ligolami, serem lazur, orzechami
skapana winegretem malinowym
Soczysty bukiet sałat z grillowanym kurczakiem, warzywami
sezonu w asyście dresingu z anchowies
Sosy zimne, Pieczywo bankietowe, masło

około 22-00

Rogaut z królika w cieście francuskim

Po północy

Klasyczny Stroganoff z kluseczkami francuskimi

