

Propozycja VI

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Przystawka

Delikatny mus z perlicy, z aromatycznym rozmarynem i sosem porto

Zupa

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Danie główne

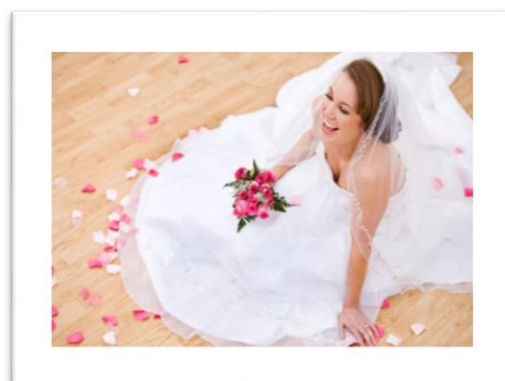
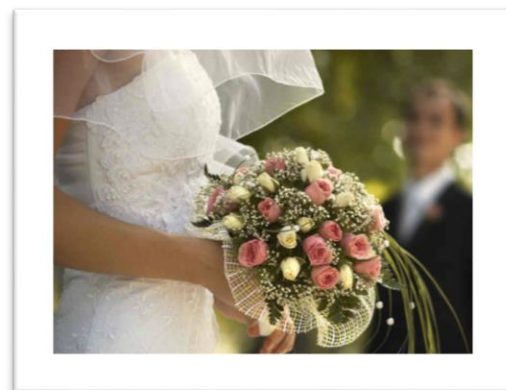
Łosoś pieczony w ziołach w sosie holenderskim
Tradycyjny devolay z masłem ziołowym
Zraziki wołowe w sosie z zielonego pieprzu
Sakiewki wieprzowe z farszem grzybowo-warzywnym w sosie serowym
Glazurowane kaczki z jabłkami flambirowanymi calwadosem
Włoskie kopytka gnochi z klarowanym masłem
Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki opiekane z ziołami
Kasza gryczana z prażonym boczkiem i majerankiem
Bukiet warzyw królewskich z orzechami
Zestaw surówek sezonowych

Deser

Panna cotta z wiśniową fruzeliną
Patery z owocami na bufecie

Napoje

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń
Woda i napoje niegazowane bez ograniczeń



Zakąski:

Terrina z papryką
Terrina z śliwką w rumie i szynką prosciutto
Terrina z rodzynkami sułtańskimi
Półgęsek z marynowanym w winie jabłku z borówkami
Płatki cielęciny „vitello tonato” z sosem tuńczykowym podane z kaparami
Łosoś gravlax w młotkowanym pieprzu z miodem lipowym
Pstrąg w cytrynowej galarecie
Kurczak pieczony w maladze
Galantyna drobiowa z ziołowym omletem
Polędwiczka Czarnolas faszerowana darami lasu z sosem cumberland
Rostbef na różowo z marynowaną gruszką i lazurem
Terina z ryb morskich na sposób orientalny
Schab pieczony po warszawsku z delicją jajeczną
Tymbaliki drobiowe
Sałatka Waldorff podana na liściach cykorii
Sałatka z brokułów z fetą ,pieczarkami ,czerwoną cebulą
ziarnami prażonego słonecznika w sosie czosnkowym
Sosy, pieczywo bankietowe, masło

Po północy:

Zupa węgierska na wieprzowinie z kluskami kładzionymi

