



## *Menu 240 zł/os.*

Powitanie chlebem i solą  
Lampka Wina Musującego

### **OBIAD**

Zupa:

Rosół z kury z domowymi kluseczkami

Dania główne:

Oryginalny kotlet de Volaille

Tradycyjne zrazy wołowe z nadzieniem pachnącym wędzonką

Wykwintne zraziki z indyka faszerowane serem gorgonzola

Roladki wieprzowe nadziewane suszonymi pomidorami  
i porem w aksamitnym sosie

Francuskie sakiewki faszerowane łososiem w asyście sosu kaparowego

Warzywa gotowane na parze

Sałatka winegret

Buraczki zasmażane

Bukiet warzyw sezonowych

Ziemniaki z wody

Ziemniaki pieczone

Ryż pesto

Krokiety ziemniaczane



### **BUFET DESEROWY**

Lustra z filetowanymi owocami

Ciasta domowego wypieku

Woda, soki (B/O)

Kawa, herbata (B/O)

### **ZAKĄSKI/KOLACJA**

Tęczowy pstrąg w galarecie

Roladki wieprzowe z grzybami w galarecie

Duet śledzików żurawinowych i korzennych

Deski mięs pieczonych, rolad i wędlin

Szynka po rusku

Sałatka grecka

Sałatka gyros

Pieczyno, masło

### **NA CIEPŁO PO PÓŁNOCY**

Szaszłyki wieprzowe na czerwonym ryżu

Pieczone udka z kurczaka w sosie sycylijskim

Barszcz z pasztecikiem