



## Oferta chrzcin 199 PLN / os.

### Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Consomme wołowe z warzywnym julienne  
Krem szparagowy z grzankami  
Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą

### Danie główne

(jedna propozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w szynce Szwarcwaldzkiej podana z zapiekanką gratin oraz szparagami, sos ogórkowy

Policzki wieprzowe podane z purée ziemniaczano selerowym oraz brukselką

Indyk glazurowany miodem i rozmarynem podany kluskami szpinakowymi oraz kalafiorem w tempurze

### Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Panna cotta z sosem wiśniowym

Tarta z owocami sezonowymi podana z lodami cytrynowymi

Lody z gorącymi owocami i bitą śmietaną

## Bufet zimny

Tradycyjne mięsa pieczone, roladki, pieczone pasztety  
Tymbaliki drobiowe

Duet śledziowy : w oliwie z cebulą / po węgiersku z papryką  
Mini tarty z musem z łososia

Salata z kurczakiem grillowanym, warzywami, sosem winegret musztardowo - miodowym

Feta na salatach z oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem oraz cebulą czerwoną

Pikle: pieczarki marynowane, cebulki perłowe marynowane, patisony, korniszonki, papryka,  
czosnek w ziołach

Sosy ( żurawinowy, chrzanowy, czosnkowo - ziołowy)

Bufet słodki : musy, shoty, ciasta z hotelowej cukierni

Masło smakowe, pieczywo

## I Ciepła kolacja serwowana

( jedna propozycja do wyboru)

Pieczony dorsz z cieciorą, warzywami i polentą

Pieczeń wieprzowa ze schabu z sosem kurkowo - śmietanowym,  
kluskami ziemniaczanymi oraz brokułami

Saltimbocca podana na borowikach w śmietanie z risotto ziołowym z i kalafiorem romanesco

## II Ciepła kolacja serwowana

( jedna propozycja do wyboru)

Potrąka z indyka z pomidorami i kaparami

Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem na tradycyjnym zakwasie

Wieprzowina curry z warzywami

## Napoje

(sok, woda)

Bufet kawowo-herbaciany