



Oferta studniówkowa 175 zł / os.

Przystawka

Pate z dziczyzną podane na kruchych sałatach z galaretką z owoców leśnych z grzanką

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół drobiowo wołowy z makaronem i warzywami julienne
Krem z białych warzyw aromatyzowany oliwą tymiarkową z chipsami boczkowymi ,
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Danie główne

(jedna propozycja do wyboru)

Filet z kurczaka faszerowany suszony pomidorami, szpinakiem i serem feta podany z ryżem czerwonym oraz mixem kruchych sałat

Schab pieczony z sosem musztardowo tymiarkowym podany z kluseczkami ziemniaczanymi oraz sałatką z buraka czerwonego

Roladka drobiowa faszerowana orzechami włoskimi na delikatnym cydrze podana ziemniakami gratin oraz fasolką szparagową w boczku

Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Puchar lodowy podany z owocami sezonowymi, bitą śmietaną oraz sosem
Ciasto czekoladowe z chrupkami amaretto i prażonymi orzeszkami
Puszasty mini sernik na musie malinowym

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
Sałata z kurczakiem grillowanym, warzywami, sosem vinegret musztardowo
miodowym
Grecka na sałacie lodowej z fetą, oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem oraz
cebulą czerwoną
Pikle: pieczarki marynowane, cebulki perłowe marynowane, patisony, korniszonki,
papryka, czosnek w ziołach
Sosy (żurawinowy, chrzanowy, czosnkowo ziołowy)
Masło smakowe, pieczywo

Ciepła kolacja serwowana

(jedna propozycja do wyboru)

Beef strogonff z kwaśną śmietaną
Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem na tradycyjnym zakwasie
Gulasz wieprzowy z aromatycznymi warzywami podany z pieczywem

Napoje

(sok, woda)

Bufet kawowo-herbaciany