

Koszt menu 250 zł/osoba

Obiad

Rosół z makaronem domowym

Mięsa obiadowe 4porcje na 1 osobę

Zrazy z jelenia

Kotlet De Volaille

Polędwiczka wieprzowa grillowana podana w sosie kurkowym

Kaczka pieczona z jabłkiem, glazurowana żurawiną

Ziemniaki z koperkiem

Marchewka tarta, buraczki zasmażane, Surówka z kapusty białej,

Ciasto domowe 2p/os forma stołu szwedzkiego

sernik,

snikers,

orzechowe,

sernik z galaretką,

szarlotka

Zimne zakąski

karkówka faszerowana szpinakiem i gorgonzolą

Rolada z jelenia z grzybami leśnymi

Schab nadziewany suszonym pomidorem i mascarpone

Rolada z kurczaka z fetą i orzechami

Pasztet z dzika z, konfiturą z żurawiną

Mozarella z pomidorami

Pstrąg w galarecie

Śledź w oleju z cebulką

Salatki

Jarzynowa

Brokułowa

Przystawki

Ogórki

pieczarki

papryka

pieczywo

masełko

20:00 Kurczak w potrawce lub Bigos Myśliwski

22:00 Dzik pieczony, ziemniaki opiekane w ziołach, sos, surówka

2:00 Czerwony barszczyk z pasztecikiem

Kawa **b.o.**

Herbata **b.o.**

Soki **b.o.**

pomarańczowy

jabłkowy

Woda mineralna

Stół Wiejski

baleron

ogonówka

polędwica

salceson biały

kiełbasa w petach

smalec+ogórki