

Propozycja menu dotycząca 2024 r.

Zupa:

Rosół z makaronem lub kołdunami

Zupa Pani Marii - bulion z ciętą wołowiną i makaronem naleśnikowym

Krem pomidorowy z dzikim ryżem

Borowikowa z łazankami

Krem brokułowy z nachosami

Danie główne:

Pieczona pierś z gęsi z gruszką w winie podana z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty

Łosoś pieczony z oliwkami i parmezanem podany na mozzarelli i rukoli z ziemniakami

opiekany oraz miksem sałat

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z ziemniakami lub kluseczkami śląskimi i miksem sałat

Roladka z kurczaka faszerowana kaparami, suszonymi pomidorami i mozzarellą

z sosem serowym podana z gratinem brokułowym, brukselką oraz mini marchewką

Pierś kaczka w sosie malinowym podana z gratinem serowym oraz marynowanym burakiem

Dorsz pieczony w panierce z mozzarelli, pomidorków i bazylii podany na risotto z dzikiego ryżu i warzywami

Zraz z boczkiem, ogórkiem i musztardą z sosem pomidorowo-paprykowym podany z kaszą pęczak i surówką z kiszzonego ogórka

Schab zapiekany z warzywami i serem podany z kluseczkami półfrancuskimi i mizerią

Gołąbki wegetariańskie z kaszą jaglaną i grzybami i miksem sałat

Zapiekane naleśniki ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami, sałaty

** dodatki do dań można dowolnie wymieniać*

Deser:

Puchar lodowy

Pana cotta z musem owocowym

Krem mascarpone z białą czekoladą i

gruszką Malinowa chmurka w pucharku

Torcik marakuja lub malina

Dania dla dzieci:

Rosołek z gwiazdkami

Pomidorowa z kluseczkami

Kotlecik z kurczaka, frytki, marchewka lub mizeria

Pulpeciki drobiowe, ziemniaki, marchewka lub mizeria

Spaghetti bolognese

Przekąski zimne i sałatki (do wyboru):

Mięsa pieczone (schab, karczek, boczek, pasztet)
Trio śledziowe (trzy rodzaje śledzia: w oleju, w śmietanie, po węgiersku)
Nuggetsy z kurczaka z dipami
Baleron białoruski (z kurczaka)
Tymbaliki z kurczakiem
Ryba po grecku
Karp faszerowany lub po żydowsku (z rodzynekami)
Jajko w szynce na sałatce jarzynowej
Roladki salami z serem, papryką i oliwkami
Tortille (do wyboru: z szynką i serem, z pastą jajeczną)
Łosoś faszerowany serkiem i kawiozem
Łosoś marynowany na warzywach
Babeczki z wytrawnym musem (do wyboru: z tuńczyka, szpinakiem, pieczarkami)
Bruschetty
Schab ze śliwką lub z chrzanem
Jajka faszerowane (do wyboru: pieczarkami, szynką, łososiem)
Carpaccio z buraka na szpinaku
Sałatka caprese
Sałatka jarzynowa
Sałatka z gruszką grillowaną, serem pleśniowym i orzechami
Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i granatem
Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, szpinakiem i oliwkami
Sałatka z grillowanym łososiem
Sałatka grecka
Deska serów (Camembert, Cheddar, Gorgonzola, Parmezan, winogrona, gruszka, orzechy, oliwki)
Deska wędlin suszonych (salami milano, jamon serrano, prosciutto crudo, chorizo, kabanosy, rukola, oliwki)
Tuńczyk z awokado
Grillowana gruszka z kozim serem
Tatar z grillowanego bakłażana i suszonych pomidorów

Przekąska gorąca:

Barszczyk czerwony z krokietem lub pierożkami z mięsem
Forszmak lubelski
Tarty 2 do wyboru: z kurkami i kurczakiem / z łososiem i szpinakiem /
z suszonymi pomidorami i oliwkami / z kiełbasą, boczkiem i cebulą
Żeberka pieczone z sosami i ziemniakami opiekany (na paterach)
Karczek pieczony w sosie własnym podany z kluseczkami półfrancuskimi i surówka z kiszzonego ogórka

DODATKOWE PROPOZYCJE:

Przekąski zimne (cena za porcję)

- tatar z polędwicy wołowej 38 zł
- tatar z łososiem wędzonego 36 zł
- carpaccio z polędwicy wołowej (na rukoli, z parmezanem i kaparami) 38 zł

* podane menu jest jedynie propozycją

* każde menu jest ustalane indywidualnie według Państwa życzeń i sugestii