

Menu wiosenne

Przystawka:

- kalarepa, kozi ser, orzech laskowy, olej rzepakowy
- ceviche z pstrąga, pumpernikiel, salsa z kaparów i pietruszki
- terina drobiowa, pikle domowe, majonez zielony

Zupa

- bulion wołowy, puree z pietruszki, olej pietruszkowy
- krem z kalarepy i kalafiora, grillowana dymka
- krem z młodego ziemniaka, chips ze słoniny, olej lniany

Danie główne

- boczek parowany, pęczotto, puree z jabłek, pieczona botwina
- indyk, młody ziemniak, palona cebula, brokuł
- schab sous vide, ziemniakotto z tymiankiem, puree z marchewki, sos ze śliwki

Przekąski wieloporcjowo

- tarta z botwiną, bundzem, gruszką
- tarta pomidor, cukinia, mozzarella
- quiche z kurczakiem, twarogiem, czosnkiem niedźwiedzim
- wiosenna sałatka z pomidorami cherry, serem pleśniowym, pestkami dyni, dressingiem ziołowym
- sałatka z brokuł, pomidorów cherry, kurczaka, chipsów z bekonu
- sałatka z ciecierzycy, wiosennych warzyw, pomidorów z oliwą pietruszkową

Przekąski amouse bouche:

- bruschetta ze szpinakiem i fetą
- canelloni z warzywami smażonymi
- pate z kurczaka, rukola
- pasztet z hummusu, suszone pomidory
- tatar ze śledzia, botwinka, oliwki

Kolacja I (do wyboru)

- pierś z kurczaka zagrodowego, ryż z warzywami, white wine sos
- lasagne wołowe, pomidory, ser twardy

Kolacja II

- aromatyczna zupa z soczewicy
- krem z białych warzyw, chips ziemniaczano pietruszkowy

Bufet słodki: (opcja dodatkowa 18 zł/os.)

- brownie z młodymi pędami sosny
- szarlotka z rabarbarem i miętą
- czekoladowe ciasto z agrestem
- sernik waniliowy
- marchewkowe z rodzynkami
- beza z gorzką czekoladą