

Menu Hrabiego

269 PLN/osoba

POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

ZUPA

Aromatyczny rosół gotowany na kacze, domowy makaron

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach)

(do wyboru trzy rodzaje, dwie sztuki na osobę)

Pieczone kacze udka w sosie pomarańczowym

Wołowina w sosie z młodego chrzanu

Tradycyjny kotlet schabowy

De volaille z masłem i natką pietruszki

Pieczony dorsz z suszonymi pomidorami w sosie ziołowym

DODATKI

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Ryż z ziołami

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Kompozycja sezonowych, gotowanych warzyw

Dwa rodzaje surówek

DESER

Trzy rodzaje ciast z zamkowej cukierni

ZIMNE PRZEKĄSKI

Śledź z marynowaną cebulą

Kremowy pasztet z kaczych wątróbek

Mięsa pieczone: karkówka, schab ze śliwką, bekon

Rolada szpinakowa z twarogiem ziołowym

Rolada marchewkowa z łososiem

Rolada buraczkowa z chrzanem

Grzanki z tatarem z pomidora i bazylii

Mix piklowanych warzyw: pieczarki, ogórki, papryka, cebula

Tradycyjna sałatka jarzynowa lub sałatka z serem typu greckiego

Pieczycwo, masło

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Strogonow serwowany w chlebk

Bigos zamkowy z dziczyzną podawany z ciepłymi bułeczkami

Barszcz czerwony serwowany z mięsnymi pasztecikami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

