

Menu Królewskie

299 PLN/osoba

POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

Pate z kaczych wątróbek, mus z prażonego jabłka

ZUPA

Consommé z bażanta, tymiankowe kluseczki, świeże zioła

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach)

(do wyboru trzy rodzaje, dwie sztuki na osobę)

Pieczone kacze udka z grillowanymi cytrusami, sos pomarańczowy

Duszone poliki z dzika, warzywa w czerwonym winie i czosnku

Gotowana cielęcina podana w potrawce z marchewki i groszku z ryżem

Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie borowikowym z młodym tymiankiem

Sandacz zapieczony w cytrynowym sosie zabajone

DODATKI

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Ryż z ziołami

Modra kapusta z rodzynkami

Kompozycja sezonowych, gotowanych warzyw

Dwa rodzaje surówek

DESER

Mus z palonej czekolady w sosie malinowym

Trzy rodzaje ciast z zamkowej cukierni

ZIMNE PRZEKĄSKI

Wybór regionalnych serów z winogronem i orzechami

Terrina drobiowa z borowikami, sos z orzechów laskowych

Grzanki z wędzonym jesiotrem, majonez ziołowy

Gotowany łosoś na musie pomarańczowym

Grzanki z tatarskim z pomidora i bazylii

Rostbeef wołowy z zielonym pieprzem, kwaśną śmietaną

Rolada szpinakowa z twarogiem ziołowym

Rolada marchewkowa z łososiem

Rolada buraczkowa z chrzanem

Salatka z boczniaków i jabłek, kwaśna śmietana

Pieczyno, masło

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Pierogi z gęsiną okraszone smalcem z cebulą

Pierogi z kaszą gryczaną i szpinakiem, sos chrzanowy

Strogonow wołowy serwowany z ciepłymi bułeczkami

Zupa gulaszowa na dziczyźnie

LIVE COOKING

Szynka flambiowana z dodatkami
(pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta, sos)

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

