

# Menu Książęce

279 PLN/osoba

---

## **POWITANIE**

Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Kieliszek wina musującego

## **PRZYSTAWKA**

Pasztet z zająca, regionalna chałka  
z majonezem ziołowym, kruszonka orzechowa

## **ZUPA**

Krem z pieczonego kalafiora, pestki dyni, oliwa paprykowa

## **DANIE GŁÓWNE**

Filet perliczki, puree z ziemniaków z prażoną cebulą, zielona fasolka, sos z czerwonego wina z malinami

## **DESER**

Miodowy mus mascarpone z miętą, kruszonka, sezonowe owoce, sok z kwiatu czarnego bzu  
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  
Rolada szpinakowa z twarogiem ziołowym  
Rolada marchewkowa z łososiem  
Rolada buraczkowa z chrzanem  
Sałatka z boczniaków i jabłek, kwaśna śmietana  
Pieczywo, 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  
Żurek zamkowy z borowikami i chrzanem

## **LIVE COOKING**

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

## **NAPOJE**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

