

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 z perliczki, purée 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

