

# Menu Książęce

399 PLN/osoba

---

## **POWITANIE**

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Kieliszek wina musującego

## **PRZYSTAWKA**

Terrina z buraka z chili, chrust z pasternaku, majonez ziołowy

## **ZUPA**

Krem z pieczonego ziemniaka na wędzonce z chipsem ze świnki złotnickiej i kwaśną

## **DANIE GŁÓWNE**

Filet z perliczki, purée z ziemniaków z gorczycą i brukselką, sosem porto i czerwoną porzeczką

## **DESER**

Mus z palonej czekolady w koszyczku, beza, owoce sezonowe

Trzy rodzaje ciast z zamkowej cukierni

## **ZIMNE PRZEKĄSKI**

Wybór regionalnych serów z winogronem i orzechami

Mięsa pieczone

Śledź na ostro z warzywami piklowanymi

Tatar z pomidora, kaszy jaglanej i ziół podany na pumperniklu razowym

Rolada marchewkowa z chrzanowym serem, sezonowymi warzywami i wędzonym łososiem

Sałatka z malinami i szynką szwarcwaldzką, dressing miodowo-musztardowy

Sałatka z boczniaków i jabłek, wędzony twaróg

Burrata na rukoli podana z malinowym balsamico

Pieczyno, masło

## **DODATKOWE DANIA CIEPŁE**

Zupa myśliwska na dziczyźnie z marynowanymi kurkami

Pierogi z kaszą gryczaną i szpinakiem, sos chrzanowy

Zapiekanne pierogi z ziemniakiem i kapustą kwaszoną

Barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem z pieczarkami

## **NAPOJE**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

