

Menu Hrabiego

379 PLN/osoba

POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

ZUPA

Aromatyczny bulion gotowany na kaczcze, domowy makaron

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach)

(do wyboru trzy rodzaje, dwie sztuki na osobę)

Pieczone kacze udka z jabłkami i sosem z żurawiny

Bitki wołowe w sosie własnym

Tradycyjny sznyצל wieprzowy z chrzanem i musztardą

Roladki z kurczaka w sosie serowym

Pieczony dorsz w panierce ziołowo-serowej

DODATKI

Gotowane ziemniaki z koperkiem i masłem

Ryż ze szpinakiem i parmezanem

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Marynowany brokuł w czosnku

Salatka ze świeżych warzyw, sos winegret

Kapusta pekińska z kukurydzą i majonezem

Kalafior w bułce tartej

DESER

Trzy rodzaje ciast z zamkowej cukierni

ZIMNE PRZEKĄSKI

Śledź na ostro z zieloną cebulką

Tradycyjna салатка z warzyw okopowych

Mięsa pieczone

Salatka ze świeżych warzyw z serem typu feta

Rolada marchewkowa z twarogiem chrzanowym, warzywami i łososiem

Crostini z pomidorkami cherry i szynką szwarcwaldzką

Mix piklowanych warzyw

Wybór regionalnych serów z winogronem i orzechami

Pieczwo, masło

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Strogonow wołowy z pieczarkami, podawany z ciepłymi bułeczkami

Bigos po staropolsku na dziczyźnie

Barszcz czerwony z blinami z kwaszoną kapustą

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

