

Menu Królewskie

439 PLN/osoba

POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

Pasztet z zająca z chipsem pszennym, żelem z żurawiny i kwaśną śmietaną

ZUPA

Krem z borowików z ziołami i kluskami ziemniaczanymi

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach)

(do wyboru trzy rodzaje, dwie sztuki na osobę)

Pieczone kacze udka na duszonej kapuście z żurawiną

Poliki wieprzowe duszone w winie i warzywach

Filet z kurczaka kukurydzianego zapiekany z beszamelem i serem pleśniowym

Dorsz w panierce ziołowej z parmezanem

Rolada wieprzowa z ogórkiem kwaszonym i papryką w sosie własnym

DODATKI

Gotowane ziemniaki z koperkiem i masłem

Kopytka glazurowane sokiem z buraka

Kasza bulgur z kurkami i parmezanem

Tradycyjna surówka z białej kapusty

Kalafior marynowany w ziołach i cebulce

Pieczone warzywa ratatouille w sosie pomidorowym

DESER

Trzy rodzaje ciast z zamkowej cukierni

ZIMNE PRZEKĄSKI

Wybór regionalnych serów z winogronem i orzechami

Terrina z indyka, marynowany borowik z sosem chrzanowym

Rolada z marchwi, chrzanowym serem, warzywami i łososiem wędzonym

Salatka ze świeżych warzyw z serem typu feta

Salatka z malin i szynki szwarcwaldzkiej, dressing musztardowo-miodowy

Śledź na ostro z warzywami piklowanymi

Grzanki z tatarskim z pomidora, bazylią i parmezanem

Salatka z boczniaków i jabłek, kwaśna śmietana

Pieczyno, masło

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Pierogi zapiekane z kapustą i ziemniakami

Pierogi z kaszą gryczaną i gęsiną w sosie chrzanowym

Strogonow wołowy z grzybami serwowany z ciepłymi bułeczkami

Kulebiak drożdżowy z dziczyzną i barszczem

LIVE COOKING

Szynka flambirowana z dodatkami

(pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta, sos demi glace)

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

