

Menu Książęce

439 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 śmietaną

DANIE GŁÓWNE

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

DESER

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 pumperniku razowym

Rolada marchewkowa z chrzanowym serem, sezonowymi warzywami i wędzonym łososiem

Salatka z malinami i szynką szwarcwaldzką, dressing miodowo-musztardowy

Salatka z boczniaków i jabłek, wędzony twaróg

Burrata na rukoli podana z malinowym balsamico

Pieczewo, masło

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Zupa myśliwska na dziczyźnie z marynowanymi kurkami

Pierogi z kaszą gryczaną i szpinakiem, sos chrzanowy

Zapiekane pierogi z ziemniakiem i kapustą kwaszoną

Barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem z pieczarkami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

