



Oferta menu IX

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Bitki wołowe w sosie własnym/wykwintny łosoś pieczony ze świeżymi ziołami

Ziemniaki gotowane posypane koperkiem/kasza bulgur z ziołami

Tradycyjna surówka z kapusty kiszanej domowej, marchewki i jabłuszka/tradycyjna mizeria

Przekąski na zimno

Pieczone mięsa w ziołach i domowe wędliny

Wykwintne gatunki sera podane z oliwkami/winogronami

Tatar wołowy w otoczeniu kaparów, drobno posiekanych cebulek i ogórków

Carpaccio z pieczonych buraczków i sera bałkańskiego polane aksamitnym sosem musztardowym , podane z rukola lub roszpunka i prażonymi pestkami

Przystawka na ciepło

Domowy żurek z chrzanem i jajkiem wiejskim

Salatki

Salatka ze szpinaku ,suszonych pomidorów i sera bałkańskiego w sosie jogurtowo czosnkowym ze świeża bazylii bogato obsypane prażonymi ziarnami słonecznika

Salatka z melona ,pomidorków koktajlowych, oliwek, mozarelli w towarzystwie szynki parmeńskiej i świeżej bazylii, podane na liściach sałaty lodowej

Deser

Tradycyjna szarlotka domowa/ ciasto czekoladowe z migdałami

Tort biszkoptowy z bita śmietaną i owocami

Patera owoców

Dodatki

Pieczywo mieszane, pszenne, żytnie, razowe, pełnoziarniste

Napoje

Kawa, herbata według spożycia

Sok pomarańczowy, jabłkowy, cola, woda mineralna w dzbankach według spożycia

Cena pakietu 305pln/osoba