



Menu chrzciny

Menu 1

Zupa:

Krem z kiszzonego ogórka z bitą śmietaną i płatkami świeżej kolendry

Danie główne:

Grillowana pierś z kurczaka z musem orzechowym, ziemniaczanym fondantem, emulsją z marchewki i sosem wiśniowym

Deser:

Szarlotka gruszkowa, sos angielski, sorbet malinowy

Cena 55zł/os

Menu 2

Zupa:

Bulion z gęsi z kluseczkami pietruszkowymi i warzywami
korzeniowymi

Dania główne:

Pieczony filet z dorsza z sosem cytrynowym

Pieczone fileciki z indyka z szynką serrano w sosie śmietanowym z
kaparami

Grillowane kotleciki wieprzowe na sosie pomidorowym

Frytki własnej produkcji

Ratatouille z dyni piżmowej

Risotto grzybowe

Surówka z kiszanej kapusty

Deser:

Chocolate mars brownie z sosem malinowym i granitą limonkową

Cena 75zł/os