

MENU

PROPOZYCJA I

Obiad

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem
Bitki z indyka w białym sosie
Ziemniaki młode z koperkiem
Surówki: marchewka z ananasem, z kapusty białej

Deser

Panna cotta z sosem malinowym

Kolacja I

Wieprzowina w porach

Zimna Płyta:

Półmisek wędlin i mięs pieczonych
Jajka nadziewane musem: z łososia, pieczarkowym
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Sałatka z kurczakiem, ananasem i porem
Śledzie w oleju
Tatar śledziowy
Galantyna wiosenna
Sosy zimne do mięs: chrzanowy, chutney z cukinii i dyni

MENU

PROPOZYCJA II

Obiad:

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Kieszka a' la Dworek faszerowana indykiem i warzywami
Ziemniaki młode z koperkiem
Surówki: z kapusty czerwonej, mizeria

Deser

Mrożony nugat z migdałami z sosem czekoladowym lub śliwkowym

Kolacja I

Ragout z wołowiny na ostro

Zimna Płyta

Półmisek wędlin i mięs pieczonych

Jajka nadziewane musem: szczypiorkowo – ziołowym i chrzanowym

Sałatka z marynowanym selerem, szynką i żółtym serem

Sałatka wielowarzywna z dresingiem musztardowym

Ryba po grecku

Śledzie w śmietanie

Galaretki drobiowe

Sosy zimne do mięs: tatarski, konfitura z czerwonej cebuli