



## PRZYSTAWKA

Parfait z gęsich wątróbek z galaretką porzeczkową serwowana z chałką lub  
Plastry z łososia norweskiego serwowane z chipsem grana padano, sałatką z roszonek i oliwą truflowa

### Zupa:

Krem z borowika z ziołowym omletem lub  
Consomme z kaczki z warzywami i lanym ciastem

## DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa nadziewana musem drobiowym podana na puree z białych warzyw, ziemniaczanym fondant, sos z porto,

## DESER

Semifreddo malinowe z szampańskim sosem

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Tort  
(dodatkowo płatny)

Patery ciast  
(1,5 porcji/osoba)

Owoce

Krucze ciasteczka własnego wypieku

## ZIMNA PŁYTA

(podana w bufecie)

Roladka drobiowa z rokitnikiem

Płatki rostbefu w rozmarynie

Tymbaliki z ozorka wołowego

Paszтет z gęsi w kolorowym pieprzu z dipem malinowym

Deska ryb wędzonych

Strudel z łososia z farszem warzywnym

Śledź macerowany w śliwownicy

Trufle z sera pleśniowego w płatkach migdałów

Terrina śmietanowa z jajkiem i wędliną

Krewetki w chilli

Sushi

Bukiet sałat z pomarańczą i orzechem oraz serem pleśniowym

Sałatka nicejska

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem tatarskim

Vol vu enty wypełnione tuńczykiem

Mix pieczywa

Sos miodowo-musztardowy

Sos tzatziki

## KOLACJA I

Roladka z szynki, duszony por, krokiet ziemniaczany, sos kaparowy z dodatkiem grana padano

## KOLACJA II

Boeuf strogonow

## KOLACJA III

Barszcz z kiszonych buraków podany z pasztecikiem nadziewany borowikami i kapustą