

**PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE**  
**CENA 280,00 ZŁ /OSOBE BEZ POPRAWIN**

# MENU V

## OBIAD

Zupa cebulowa z kawałkami szynki parmeńskiej pod przykryciem ciasta francuskiego i drobnych płatków złota

Królik marynowany w majeranku, oregano, estragonie i czosnku duszony w śmietanie i podsmażonej szalotce

Pieczona szynka z dzika obsypana zrumienionymi płatkami migdałowymi, jagodami jałowca i owocami żurawiny

Rolada z polędwicy wołowej i zielonych szparag i ułożonym na niej maselkiem pomarańczowym z nutą chilli i gorzkiej czekolady

Duszone w czerwonym porto przepiórki z lekką nutą wanilii

Słonawy sos śmietanowy aromatyzowany laską wanilii

Sos pieczeniowy z dodatkiem ziół i zielonego marynowanego pieprzu

Młode ziemniaczki duszone z maselkiem i obsypane aromatycznym koperkiem

Ryż polerowany gotowany z szafranem i przyprawiony suszonymi na włoskim słońcu pomidorami

Pieczone cząstki ziemniaczane doprawione solą morską oraz rozmarynem

Bukiet sałat serwowany z ogórkiem, pomidorkiem oraz cebulką, doprawiony oryginalnym sosem vinaigrette

Koktajl z buraczków, cebuli i małych kaparków przyprawiony świeżo zmielonym pieprzem oraz sokiem z cytryny

Surówka z selera i orzechów włoskich

## ZAKĄSKI ZIMNE

Mięsa pieczone (karkówka w aromacie czosnku i majeranku, boczek przyprawiony gorczycą i kolendrą, pikantny filet z indyka, pasztet z dziczyzny)

Śliwka kalifornijska zawinięta w boczek wędzony ułożona na amerykańskim sosie

Melon w obięciach przepysznej szynki parmeńskiej

Carpaccio z wędzonego na zimno schabu skropione sosem z marynowanego różowego pieprzu, oliwy z oliwek i białego octu balsamicznego

Befszyk tatarski z siekanej polędwicy wołowej doprawionej oliwką z pestek winogron i świeżo zmielonym pieprzem

Sałatka z grillowanego kurczaka, awokado i orzeszków z sosny Pini

Sałatka z salami i sera feta w towarzystwie oliwek kalamata

Sałatka z różowym tuńczykiem, selerem naciowym i smażonymi płatkami czosnku

## ZAKĄSKI GORĄCE

Vol Au vent z płatków cielęciny duszonych w białym winie z warzywkami

Filety z soli zapieczone wraz z sałatką z krabów, wędzonego boczku groszku cukrowego i gorgonzoli pod przykryciem ciasta fillo

Zupa piwna na wołowinie lekko zakwaszona sokiem z limetek

Gęś pieczona z aromatem czosnku i suszonych gruszek nadziana mięsem ze strusia i filetów drobiowych