



PROPOZYCJA III

przystawki zimne :

szaszłyki z kaczki z dipem kolendrowo limonkowym i owocami granata

mini bajgle z tatarem z wedzonego lososia z kaparami i czerwona cebula

sałata z marynowanym, pieczonym łososiem, brązowym ryżem , komosą ryżową,
marynowanym fenkułem , jarmużem, dipem z prażonym makiem

szaszłyki z kurczaka z jogurtowym dipem ziołowo cytrynowym

sycylijskie crostini z cieciorki z tatarem z grzybów leśnych z kremem truflowym i serem
grana padano

crostini z chleba razowego z tatarom ze śledzia z ogórkiem, kaparami, czerwoną cebulą

kasza gryczana ze szpinakiem, kurkami, cukinią, kozim serem, rukolą , kremem truflowym i
serem grana padano

sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem, pomidorkami cherry, czerwoną cebulą,
kaparami, jajkiem

sałatka z marynowanego buraka z kozim serem i czarnuszką, szpinakiem i prażonymi
pestkami z dynii

crostini z pieczonej polenty z kremem serowym, pieczonym boczniakiem i karmelizowaną
czerwoną cebulą

mini quiche z grzybami leśnymi, rozmarynem i serkiem mascarpone

zupa

barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z pieczarkami i natką pietruszki

zupa grzbowa z makaronem

dania gorące (do wyboru) :



pieś z kaczki z puree ziemniacznym z gorgonzolą i cebulkami balsamico

łosoś w sosie pomarańczowo – rozmarynowym z brązowym ryżem i szpinakiem

polędwiczki – karata z gnocchami

ravioli z borowikami w sosie parmezanowo – rozmarynowym

gnocchi z marynowanym łososiem, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami

deser

domowe bezy z sosem kremowo – makowym

napoje

wino grzane z przyprawami korzennymi, pomarańczami (alkoholowe/ bezalkoholowe)

sok jabłkowy ze świątecznymi przyprawami korzennymi (na ciepło lub na zimno)

129 pln brutto / od osoby ± serwis 10 %