

Menu jesienne

Przystawka:

- Grasica cielęca, pasternak, kurki confitowane
- Ogon wołowy, chrzan, pikle
- Bombon z kaszanki, tarty oscypek, jabłko pieczone

Zupa

- Klarowny bulion z podgrzybków, beza tymiankowa
- Krem z białej fasoli, czubajka, pesto z rukoli
- Krem z cukini, pomidor cherry, grilowana cykorja

Danie główne

- Poliki wołowe duszone, ciastko ziemniaczane, pieczony pasternak, sos bordelaise
- Perliczka pieczona, kaszotto z wędzonką, puree z buraka, blanszowany jarmuż
- Jesiotr, skorzonera, pomidor pieczony, sos holenderski

Przekąski wieloporcyjowo

- Tarta z wędzonym sumem, jajkiem i chrzanem
- Tarta z dynią, pomidorami i czosnkiem
- Quiche z kurczakiem, cukinią i serem korycińskim
- Kruche sałaty z żołądkami gęsimi, orzechami włoskimi, dressingiem ziołowym
- Sałatka z pieczonym rostbefem wołowym, pieczone warzywa, jajko, dip czosnkowy
- Sałatka z soczewicy, pomidorków cherry, anchoise i kaparami

Przekąski amouse bouche:

- Pate z wątróbki cielęcej, konfitura z czerwonej cebuli
- Wędzona troć, mus z pora i cebuli
- Crostini z łososiem, pastą kaparową, dresingiem limonkowym
- Płyś z musem grzybowym
- Kaczka podsuszana, salsa buraczana, oliwa orzechowa

Kolacja I (do wyboru)

- Aromatyczna ciecierzycyca z indykiem oraz domowym curry
- Ragout wołowe z pieczonym jabłkiem oraz cydrem

Kolacja II

- Krem z marchwi, indyk, imbir
- Krem z pieczarek, pieczona gęś, kwaśna śmietana

Bufet słodki: (opcja dodatkowa 18 zł/os.)

- Brownie z jarzębiną
- Czekoladowe ciasto z dynią i pomarańczą
- Sernik imbirowy z gruszką