

WYBIERZ MENU CHRZCINY/ROCZKI

ZESTAW 3



ZUPA Wazy na stoły

- Domowy rosół z makaronem
- lub
- **Zupa sezonowa**

wiosna- krem ze szparagów

lato- brokułowa

jesień- krem z pieczonej papryki i pomidorów

zima- dyniowa

DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły

- Konfitowane kacze udo w sosie z czarnej porzeczki i białej czekolady
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Polędwica z dorsza w sosie cytrynowo kardamonowym

DODATKI do dania głównego

- Gnocchi z parmezanem
- Ziemniaki z wody z koprem
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką
- Buraczki
- Kapusta modra z morelą, cynamonem i musztardą francuską
- świeże warzywa

DESKI ROZMAITOŚCI MANUFAKTORIA

Mięsa polskie:

- słonina wędzona
- polędwiczka wieprzowa wędzona
- kiełbasa wieprzowa pieczona
- kiełbasa jałowcowa
- rostbef wołowy wędzony na zimno
- pasztetowa wykwintra
- polędwica wędzona
- przysmak wędzony wieprzowy(kiełbasa) z kaszą gryczaną (nie jest to kaszanka)
- pasztet z gęsiny
- boczek wędzony na zimno

Sery polskie

- sery krowie dojrzewające: z kozieradką, z czarnuszką, z czosnkiem niedźwiedzim, z ziołami prowansalskimi, z czarnym pieprzem grubo mielonym
- sery krowie dojrzale: czyste/klasyczne, bez dodatków/ 2 rodzaje dojrzewania
- sery kozie: ser biały młody, ser pół dojrzaty

Konfitury i przetwory MIX:

pozostałe:

- ogórki kiszane
- smalczyk
- mix pieczywa

ZAKĄSKI

- Bliny z łososiem i kawiozem
- Sałatka nicejska
- Talerz warzywnych różności

SŁODKOŚCI bufet szwedzki

- ciasto jogurtowe z jabłkami i migdałami
- brownie

Dobierz swoją ofertę słodkości o

TORT

NAPOJE

- Nielimitowane ilości napojów gazowanych, niegazowanych, woda
- bufet kawa-herbata smaki do wyboru

CENA: 249 PLN/ OSOBA