



RESTAURACJA



Zestaw kłacyjny – przykładowe menu

Zakąski zimne (ok. 450 g / 1 osobę) :

- śledzik w sosie musztardowym podany w pulce ziemniaczanej
- łosoś marynowany w kolorowym pieprzu i oliwie czosnkowej z jabłkiem i czerwoną cebulą
- rolada z wędzonym łososiem ze szpinakiem
- tartinki z wędzonej makreli
- sałatka jarzynowa tradycyjna
- sałatka włoską z pierożkami tortellini, pomidorem i mozzarellą w sosie bazyliowym
- sałatka wiejską ze świeżych warzyw z grillowanym kurczakiem i grzankami
- sałatka z szynką i ananasek na słodko
- mięsa mieszane pod glazurą na tęczowo :
 - karkówka pieczona na musie z zielonego groszku
 - indyk w auszpięku winno-porzeczkowym
 - schab z morelą w maładze
- pasztet z gęsi na konfiturze z czerwonej cebuli
- koreczki ze śliwek i daktyli zapiekane w bekonie
- grzanki z hummusem i warzywami
- frankfurterki na ostro z dipem pomidorowo - ziołowym
- deska swojskich wędlin i serów pleśniowych
- tatar wołowy na grzance z musem z ogórka kiszzonego
- tartaletki wytrawne w różnych smakach
- pieczywo, masło, grzanki ziołowe

Na ciepło :

- krem serowy - porowy z kłopsikami drobiowymi
- schab pieczony w czerwonym winie
- kotlet drobiowy po zbójnicku zapiekany z warzywami i serem
- karkówka pieczona w cieście francuskim z sosem czosnkowym
- pieczarki faszerowane

Bufet i napoje :

- kawa lub herbata (bez ograniczeń)
- soki owocowe, woda n/gazowana z cytryną (0,4 l / 1 osobę)

