



Menu Wielkanocne:

Przystawki finger food:

- Tatar z łososia na grzance
- Mini tortilla z chorizo
- Mini tarta z jajkiem przepiórczym
- Szyńka zawijana z musiem chrzanowym
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Vol-au-vent z musiem oliwkowo – orzechowym z jajkiem przepiórczym
- Pate z królika z musiem żurawinowym
- Kaczka pieczona z karmelizowanymi gruszkami na grzance
- Plaster rostbefu na musie chrzanowym z kaparami
- Grillowany ser hallumi z żurawiną
- Mini szaszłyk z pomidorkiem koktajlowym, mini mozzarellą, bazylią w sosie pesto

Jajka:

- Jajka faszerowane awokado i zielonym groszkiem
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane pastą łososiową, jajeczną i pastą z tuńczyka
- Jajka w panierce faszerowane pieczarkami i natką pietruszki

Dania gorące:

- Żur na wędzonce
- Rosół wołowy z kołdunami
- Krem z rustykalnych warzyw z nutą oliwy truflowej i grzanką
- Zupa krem chrzanowy z białą kielbasą

Dania obiadowe wielkanocne:

- Kielbasa biała pieczona z pieczarkami
- Pieczony udziec z indyka z sosem chrzanowym
- Duszona pierś z kaczki w sosie śliwkowym
- Szyńka gotowana sous-vide w sosie żurawinowym
- Pieczony łosoś w sosie maślano – cytrynowym

Dodatki do obiadu wielkanocnego:

- ćwiartki ziemniaczane pieczone w ziołach
- risotto z cukinią i duszoną kalarepą
- puree pietruszkowe z nutą oliwy bazyliowej
- kaszotto borowikowe
- buraki zasmażane
- lekka sałatka warzywna

Szlachetne mięsa pieczone:

- Schab ze śliwką
- Karczek pieczony w ziołach
- Boczek faszerowany mięsem wieprzowym
- Indyk ze szpinakiem
- Wędliny staropolskie od lokalnych dostawców

Desery:

- Cytrynowa babka z polewą morelową
- Sernik ptasie mleczko z wiśniami
- Mazurek kajmakowy
- Makowiec z polewą cytrynową i orzechami włoskimi