

Kolacja serwowana - I

180 PLN/os.

Przystawka

Śledź w sosie śmietanowym z sałatką ziemniaczaną, z marynowanym burakiem, musztardą francuską

Zupa

Barszcz z uszkami z kapustą i grzybami

Danie główne

Łosoś na szpinaku w cieście francuskim, puree ziemniaczane, sos prowansalski z białym winem.

Deser

Sernik cyjnamonowy



Kolacja serwowana - II

190 PLN/os.

Przystawka serwowana

Tatar z łososia z koprem, podawany na musie z awokado, czerwoną cebulą i kolendrą.

Zupa

Krem grzybowy z grzankami i pietruszką

LUB

Bulion z grzybów z kluskami lanymi

Danie główne

Kaczka podawana na czerwonej kapuście, smażona gruszka, sos truflowo-żurawinowy, pampuchy

LUB

Polędwica z dorsza, podawana z zasmażaną kapustą kiszoną z borowikami

Deser

Makowiec z rodzynkami, ciepły sos pomarańczowy, bita śmietana.



KOLACJA WIGILIJNA

Podawana na półmiskach na stoły

250 PLN/os.

Przystawka

Barszcz z krockiem faszerowany kapustą i grzybami

Danie główne

Kaczka w sosie żurawinowo-truflowym.

Sandacz w emulsji maślanej z grzybami.

Pierogi smażone z kiszoną kapustą i grzybami.

Polik wołowy w sosie własnym z pieprzem.

Dodatki

Pampuchy na parze.

Ziemniaki smażone na maśle z koprem.

Kapusta czerwona z jabłkiem.

Półmiski zimne

Dorsz po grecku.

Śledź po kaszubsku z ogórkiem i papryką.

Śledź w oleju z ogórkiem i jabłkiem.

Śledź w majonezie z musztardą francuską i chrupiącą cebulą.

Łosoś w galarecie.

