

# Menu

## **Delikatny pasztet z dziczyzny**

podawany z musem chrzanowym i karmelizowanym pumpernikiem

## **Krem z borówików**

z groszkiem ptysiowym i emulsją z zielonej pietruszki

## **Grillowany schab**

podany z sosem pieprzowym, pieczonymi warzywami  
oraz chipsem z jarmużu

## **Tarta dyniowa**

z bitą śmietaną i orzechem pekan

## *ciepłe kolacje:*

## **Sakiewka z ciasta francuskiego**

faszerowana drobiem i warzywami, podawana z kluską śląską, sosem  
demi glace w asyście warzyw zielonych

## **Staropolski Barszcz czerwony**

podawany z krokietem

## *bufety tematyczne*

### **Deska staropolskich wędlin i serów**

schab pieczony w majeranku | udziec wieprzowy duszony  
w rozmarynie | boczek | pasztet z konfiturą z żurawiny |  
śledź pod pierzynką | krewetki z salsą na ostro |  
roladki z kurczaka  
w galarecie | studzienina wieprzowa  
sałatka z kiełków i wędzonego kurczaka  
sałatka staropolska, sałatka z tortellini  
przekąska na raz: wytrwane babeczki faszerowane

### **Kącik słodkości**

ciasto własnego wypieku | drobne ciasteczka | panna cotta  
w mono porcji

Kawa parzona, rozpuszczalna oraz z ekspresu  
Paleta herbat smakowych  
cytryna, cukier, mleko  
sok pomarańczowy, jabłkowy  
woda niegazowana/gazowana z miętą i cytryną podawane  
w karafkach  
napoje gazowane- 3 szt. na osobę

**Kieliszek wina musującego o północy**  
**Wódka wyborowa 0,5 litra na 2 osoby**