



ŁAŃSK

## Menu Andrzejkki - 30 XI 2018

### Przystawka

*Mus z w dzonego pstr ga z piklowan dyni i winogronem na sajtce z dressingiem orzechowym*

### Przek ski na zimno

*Balotyna z kurczaka z rodzynkami*

*Rolada z boczku nadziewana dziczyzn i kaparami*

*Pasztet z morel i w dzon sjonin*

*Terrina z dzika z brandy i suszon liwk*

*Marynowany leszcz z kabaczkim i papryk*

*Faszerowany szczupak z chrzanem i natk pietruszki*

*Mi sa w dzone . karkówka, schab, szynka, pier z indyka . wyrób wjasny*

### Bar saiatkowy

### Bufet gor cy

*Krem z dyni z imbirem i cynamonem*

*Sandacz pieczony ze szpinakiem, suszonym pomidorem i grillowanymi warzywami*

*Kurcz faszerowane z podgrzybkiem, cykori i rozmarynem, w sosie jajowcowym z ziemniaczanym gratin*

*Duszony schab z palon marchwi i bakja anem*

*Rumiane kopytka z omast z g si*

*Pierogi z kasz gryczan i kozim serem*

*Ziemniaki z majerankiem, czosnkiem i w dzonym boczkiem*

*Kocioywarmi skiego forszmaku*

### Bufet siodki

*Brownie z orzechem laskowym*

*Torcik malinowy z kremem waniliowym*

*Ciasto marchewkowe z kremem dyniowym i pomara cz*