



ŁAŃSK

Bal Karnawałowy Ę Ostatki 2019

Sobota 2 marca

Przystawka

Pasztet z sarny ze liwk w dzon , grzank ziojów i musem urawinowym

Dania gůwne na ciepů

ur na g sinie z biaj kiejbas

Kark wolno gotowany w sosie z melasy i czerwonego wina

Kluski ziemniaczane z klarowanym masjēm i tymiankiem

Kurczak faszerowany pieczarkami w sosie rozmarynowym

Sandacz ze szpinakiem i suszonym pomidorem, zapiekany pod niebieskim serem

Penne z boczniami, szalotk , sjojka mietan i parmezanem

Opiekane ziemniaki z boczkiem, czosnkiem i majerankiem

Przek ski na zimno

Mi sa w dzone: karkówka, schab, boczek

Mi sa pieczone: rolada z boczku z bakaliami, karkówka faszerowana czosnkiem,

schab z urawin , galantyna drobiowa z suszonymi grzybami

Pasztet z dziczyzny

Sajotka ziemniaczana z boczkiem

Sajotka ledziowa z matiasem i ogórkiem kiszonym

Tatar ze ledzia z czuszk i mango

Bar sajtkowy do wjasnej kompozycji

Trzy rodzaje dipów: czosnkowy, ogórkowy, paprykowy

Masja smakowe: czosnkowe, szpinakowe, z papryk w dzon

Smalec jabjkowy z czerwon cebulk

Pieczyno na zakwasie razowym ze sjoniecznikiem

Bagietka z suszonymi pomidorami

Sůdki stů

Ple niak z porzeczka i orzechem wjoskim

Szarlotka z imbirem i opalan bez

Sernik z limonk

Sjojkie babeczki z kolorowymi kremami i owocami

Owoce filetowane

Napoje w bufecie

Kawa, herbata, napoje owocowe, mix napojów gazowanych

Wódka krajowa 0,5 / wino stojowe 0,75 na par