



ŁAŃSK

Kolacja uroczysta

Zestaw I

Zupa

Krem z pieczonej papryki z grzanka ziołową

Danie główne

Farszynka mięsna na puree z kiszanej kapusty z grillowaną karotką

Kompot owocowy

Bufet przekąsek

Pasztet łański z suszonymi w słońcu pomidorami

Karkówka pieczona marynowana w ziołach i czosnku

Schab faszerowany morelą i śliwką wędzoną

Śledzik marynowany w kolendrze z warzywami i octem winnym

Domowy chleb pszenny z czosnkiem, słonecznikiem i dynią

Smalec z gęsi ze śliwką wędzoną i konfiturą z czerwonej cebulki

Bufet ciepły

Kociółek żuru na wędzonce z białą kielbasą i jajkiem

Pierogi z mięsem i okrasą

Karkówka w sosie własnym z nutą rozmarynu

Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku

Bufet słodki

Patera ciast domowych

Koszt zestawu 85 zł / os.



ŁAŃSK

Kolacja uroczysta

Zestaw II

Zupa

Krem z pomidorów z nutą wędzonej papryki z paluszkami czosnkowym

Danie główne

Luzowane kurcze ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane na puree ziemiaczanoselerowym i musie z marchewki z nutą cynamonu, imbiru oraz grilowanym brokułem

Kompot owocowy

Bufet przekąsek

Pasztet Macieja ze śliwką wędzoną i słoniną

Karkówka pieczona z czosnkiem, majerankiem i rozmarynem

Rolada z boczku faszerowana drobiem i warzywami

Sielawa marynowana w kolendrze, cytrynie, czerwonej cebuli z brokułem i pomidorkami cherry

Kompozycja sałat z warzywami i sosem vinegret z prażonym ziarnem słonecznika

Domowy chleb z prażonym ziarnem słonecznika i pestką dyni, bagietką czosnkową

Bufet ciepły

Flaki wołowe z pomidorkami i majerankiem

Makaron w sosie śmietanowym ze świeżym szpinakiem, pomidorkiem cherry i boczkiem

Warmińska ryba na warzywach grillowanych

Bufet słodki

Wuzetka z wisienką

Kruche babeczki z kremem i owocami

Koszt zestawu 95 zł / os.



ŁAŃSK

Kolacja uroczysta

Zestaw III

Zupa

Rosół z trzech mięs ze świeżym lubczykiem i krajanką jajeczną

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem na musie z marchewki z nutą pomarańczy i imbiru z puree ziemniaczano szpinakowym i grillowanym brokułem z pomidorkiem cherry

Kompot owocowy

Bufet przekąsek

Pasztat Macieja z wędzoną śliwką i słoniną

Pieczony schab z morelą

Galantyna z kury z warzywami

Tatar ze śledzia marynowanego z mango, chilli i musztardą fransuską

Kompozycja sałat z warzywami i sosem vinegret i prażonym ziarnem słonecznika

Domowy chleb z prażonym ziarnem słonecznika i pestką dyni, bagietka czosnkowa

Bufet ciepły

Beff strogonoff z kiszonym ogórkiem i pieczarką

Golonka wieprzowa z zasmażaną duszoną kapustą

Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku

Pierogi z mięsem i okrasą

Bufet słodki

Szarlotka z opaloną bezą

Sernik z nutą pomarańczy

Półmisek owoców filetowanych

Koszt zestawu 105 zł / os.