



UROCZYSTY OBIAD godz. 20,30

- Rozpoczęcie uroczystego obiadu lampką wytrawnego wina
- Krem z pieczonej papryki z emulsją z pietruszki i kosteczkami sera feta
- Konfiturowane udko kacze
- Kieszonki schabowe z grzybami
- Pieczeń wieprzowa w ciemnym sosie śliwkowym
- Suflaki
- Roladki z indyka ze szpinakiem, serem mozzarellą w szynce parmeńskiej
- Łosoś grillowany w migdałach
- Kluseczki śląskie
- Kasza bulgur z warzywami
- Mini marchewki na ciepło z sezamem
- Surówka z czerwonej kapusty z żurawiną
- Surówka z kapusty pekińskiej z brzoskwiniami

ZIMNA PŁYTA – stół szwedzki

- Tatar ze śledzia z kaparami, owinięty w ogórku podany na razowcu
- Sałatka z ciecioriki i makaronu orzo z łososiem
- Tortilla z łososiem i warzywami
- Parfait warzywne
- Kulki- mix serów pleśniowych z posypkami nasion i ziół
- Schab pieczony w miodzie i curry z salsą ogórkowo-jabłkową
- Terrina drobiowa ze szpinakiem i orzechami włoskimi
- Ogórki faszerowane musem serowym z kawiozem
- Łódyczki z cykorii, faszerowane sałatką z tuńczyka z prażonym słonecznikiem
- Szparagi w szynce z delikatnym auszpikiem

NAPOJE

- Kawa i herbata z dodatkami
- Soki owocowe
- Woda z dodatkami cytryny i mięty

DESERY

- Serniczki ozdobne na zimno
- Kruche babeczki z kremem waniliowym z bakaliami
- Kostki czekoladowe z kokosem
- CIASTA KLASZTORNE

I CIEPŁY POSIŁEK godz. 24,00

- Zupa gulaszowa z lanymi kluseczkami

II CIEPŁY POSIŁEK godz. 2,00

- Pasztecika z ciasta półfrancuskiego z kapustą i grzybami
- Barszcz czerwony

Serdecznie zapraszamy!