

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

ZESTAW II

PRZYSTAWKA:

Różyczka z łososia w asyście sandacza w lazurowym auszpiku 40/20 g

ZUPA:

Francuska zupa cebulowa z grzankami czosnkowymi i Grana Padano 250 ml

II DANIE:

Filet z kurczaka faszerowany boczniakami, wędzonym bekonem
i suszonymi pomidorami w szczypiorkowym sosie 120/40 g

Medalion wieprzowy z pieczarkami i serem 120 g

Antrykot drobiowy faszerowany musem pieczarkowym 130 g

Frytki 100 g

Ziemniaki pieczone z bekonem i cebulką 150 g

Kalafior gotowany 80 g

Mix wiosenny na winegrette 50 g

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną 120 g

Sok 0,5 l/os

Kawa, herbata, woda niegazowana (bez ograniczeń)

**POWYŻSZE MENU JEST PRZYKŁADOWE I MOŻE ULEC ZMIANIE
NA ŻYCZENIE KLIENTA**

Koszt: 95 zł/1 os