

CARNAVALIADA 2018 – MENU

WELCOME DRINK

Italian Spritz

ZUPA

Zupa cytrynowa z kurczakiem i krewetkami

DANIE GŁÓWNE

Świeca wołowa po burgundzku, z pieczarkami i szalotkami

Luzowane udko z kaczki w sosie calvados,

karmelizowane jabłka w miodzie z majerankiem

Filet z kurczaka coq au vin

Sandacz po polsku z jajkiem i pietruszką

DODATKI

Szare kluski z cebulką i natką pietruszki

Ziemniaki kremowe

Kasza tabbouleh z orzechami, bobem, papryką i limonką

Buraczki marynowane w kremie balsamicznym i czerwonym winie

Pieczone warzywa korzenne z masłem ziołowym

Pappardelle warzywne, sos aglio olio, suszone pomidory

ZIMNY BUFET

Wołowina po angielsku / konfitura z cebuli / chips z pietruszki

Tatar wołowy z korniszonem, puder z prażonej cebuli

Jagnięcina w sosie tzatziki z miętą

Tatar z tuńczyka / awokado / limonka

Tatar z pomidora confit, mozzarella, oliwa tymiankowa

Chrupiący ser koryciński z konfiturą porzeczkową

SOKOŁOWSKA SPIŻARNIA

Wędliny, pasztety, salceson, kabanosy itp.

Chrzan, musztardy (francuska, rosyjska itp.), ketchup, sos cumberland, sos miodowo-musztardowy, sos czosnkowy

Czosnek w zalewie – pikle – pieczarki, korniszony, papryka

Pieczyno mieszane, masło smakowe

SALATKA

Salatka Cezar

Salatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem

Mix sałat z pomidorkami cherry i vinaigrettem

DESER

Ptasie mleczko / marakuja / czekolada

Mus z mango / biała czekolada / pistacje

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Szarlotka

Mini pączki maślankowe

KULINARNA ATRAKCJA WIECZORU – NIESPODZIANKA