



PRZEKĄSKI NA ZIMNO

WIEJSKI POWIEW

- 1 • wiejskie kielbasy
- 2 • pasztet z żurawiną
- 3 • wędzona świńska noga
- 4 • smalec ze skwarką
- 5 • ogórki małosolne w sezonie/kiszzone poza sezonem
- 6 • ówki/chrzan
- 7 • pieczywo własnego wypieku

PRZEKĄSKI PODAWANE NA STÓŁ

- 1 • befszyk tatarski podany z cebulką, ogórkiem i marynowanymi grzybkami
- 2 • tatar z łososia podany z czerwoną cebulką i kaparami
- 3 • tymbaliki drobiowe
- 4 • deski pieczonych mięs:
 - pieczona karkówka,
 - boczek pieczony w cebuli
- filetowane podudzia faszerowane serem z pieczarkami
- śliwka zawijana plastrami pieczonego boczku
- 5 • deski serów twardych i miękkich
- 6 • chrupiąca serowa rolada z nadzieniem
- 7 • wędzone ryby z mazurskich jezior
- 8 • śledzik tradycyjny i śledzik z żurawiną i niedźwiedzim czosnkiem



DANIA GORĄCE



DANIE 1

- danie podawane dla każdego gościa

zestaw 1

- 1 • zupa krem z pomidorów z ziołową grzanką
- 2 • polędwiczki w czekoladzie na sosie wiśniowym
- 3 • pieczone ziemniaki i brukselka z prażonymi płatkami migdałowymi

zestaw 2tradycyjny

- 1 • Rosół na wywarze z kury z makaronem
- 2 • Tradycyjny schaboszczak na kapuście, ziemniaki z koperkiem

zestaw 3

- 1 • Krem z buraka z kozim serem i bazylią
- 2 • De Vollaile z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem i masłem czosnkowym
- 3 • miks sałat z sosem balsamicznym

DANIE 2

- podawana na półmiskach na stół
(dwa dania do wyboru)

- 1 • filet z pstrąga, pieczone ziemniaki, masło ziołowe i sezonowe warzywa
- 2 • duszone żeberka z wiśniami i syropem klonowym
- 3 • bitki wołowe z kluskami śląskimi i buraczki karmelizowane miodem z kolędą
- 4 • Gołąbki po mazursku z aromatem z leśnych grzybów, sałatka z wiosennych warzyw

DANIE 3

- 1 • karkówka w sosie z owocami, kasza jęczmienna z ziołami
- 2 • filet z kurczak z gruszką na sosie pietruszkowym, ryż z warzywami
- 1 • Schab zawijany z pieczarkami, ziemniaki z sosem czosnkowym, warzywa sezonowe
(np.cukinia, papryka, kiszonki)

DANIE 4



- 1 • barszcz czerwony z pasztecikiem
- 2 • Żurek z jajkiem

NAPOJE

- 1 • woda z cytryną i miętą
- 2 • kawa oraz herbata

- Możliwość zorganizowania przyjęcia z okrągłymi lub prostokątnymi stołami (w cenie)
- Cena nie zawiera alkoholu, słodkiego stołu, napoi gazowanych
- Możliwość poprawin w cenie 60 zł./osoby - menu do uzgodnienia
- O północy zamiast tortu mogą pojawić się tace z pierogami własnej roboty - różne nadzienia: mięsne, ruskie, z kaszą, wiejskie, na słodko z owocami.

przykładowe inne dania z oferty

Zupa Rybna

Kotlet mielony z łopatki z wiejskim bigosem
wędzonki

Golonka pieczona na kapuście

Pstrąg po żydowsku

Sandacz pieczony

Zrazy z ligawy wołowej

Drobiowa fantazja

zrazy z polędwicy wieprzowej

Policzki wołowe

Zupa Mazurska Karmuszka

Pierś z kaczki w sosie



PRZYKŁADOWE DANIA WEFETARIAŃSKIE

- 1 • papryka faszerowana kaszą z serem halumi i ziołami, surówki
- 2 • własnoręcznie lepione pierogi: zakonne (kasza gryczana, twaróg), ze szpinakiem, ruskie, owocowe: jagoda, truskawka, wiśnia, brzoskwinia
- 3 • Tradycyjna mazurska Baba ziemniaczana
- 4 • Pesto własnej roboty
- 5 • Risotto z grzybami leśnymi warzywne, brokuły, kukurydza, warzywa grillowane
- 6 • carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem

