

PROPOZYCJA V / 245 PLN za osobę

Przystawka

Mus z marynowanej gęsi otulony grillowaną cukinią, pieczonym jabłkiem, sosem z czarnego bzu, wanilii i pomarańczy oraz chipsem z wędzonego bekonu. 70g/30g/30g/40ml/20g
Lub

Plastry łososia wędzonego nadziewane musem świeżego chrzanu i kopru podany z jabłkiem smażonym, oraz chrupiącymi sałatami 60g/30g/30g/20g

Zupa

Rosół z perliczki podany z podwędzonymi cebulkami oraz pierożkiem 180ml/20g/1szt
Lub

Delikatny rosół z kury podany z domowym makaronem oraz gotowaną pierśią z kurczaka i świeżą pietruszką 180ml/30g/30g

Obiad

Zarazy z marynowanej wołowiny z bekonem oraz sosem z razowego chleba 100g/40ml
Plastry pieczonej szynki w czosnku i gorczycy z sosem chrzanowym z nuta jabłka 100g/40g

Udka z kaczki pieczonej confit w jabłkach, rozmarynie i pomarańczach z rukolą 150g
Roladka z piersi kurczaka z szpinakiem / Pierś z kurczaka z serem i masłem panierowana 100g

Filet z pstrąga smażony z kurkami w białym winie 80g/30g

Sosy

Sos zrazowy 50ml

Sos bazyliowy 50ml

Dodatki

Ziemniaki pieczone w czosnku i tymianku 80g

Ziemniaki gotowane z koperkiem 100g

Chrupiące talarki z ziemniaków 80g

Kasza gryczana z majerankiem 60g

Chrupiąca żółta fasolka oprószonej złocistą bułką 80g

Cukinia duszona w maśle tymiankowym 100g

Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami i jabłkiem 50g

Surówka z marchewki nutą wanilii oraz płatkami migdałów 50g

Sałatka z pieczonych buraków z chrzanem 50g

Chrupiąca sałata z świeżymi warzywami w lekkim dresingu 50g

Deser

Tarta z jabłek podana z musem waniliowym, lodem czekoladowym oraz kuli jagodowym

Bufet zimny

Tatar z wołowiny z cebulką i ogórkiem oraz wędzoną szprotką 40g/10g/10g/5g

★ ★ ★ ★

Szczegółowe informacje i rezerwacje:

Hotel Słoneczny Młyn

Dział Marketingu

Tel. +48 52 561 31 00 • Fax. +48 52 561 32 00 • www.sloneczny.eu •

e-mail.: marketing@sloneczny.eu

Plastry wołowiny „sous vide” marynowanej w soli morskiej z musem z musztardy 50g/30g

Karczek wieprzowy pieczony w chrzanie i śliwkach 70g/20g

Pasztet z kaczki podany z sosem z agrestu i mięty 50g

Chrupiące satae z kurczaka z sosem słodko-pikantnym 50g/20g

Tym baliki z marynowanej piersi z kurczaka z plastrami cytryn 50g/20g

Mus z indyka z sosem z sera pleśniowego i winogrona 50g/

Mini tarty z musem z :

- pstrąga wędzonego 1szt/os

-papryki z rozmarynem 1szt/os

Śledziki w dwóch odsłonach 50g

Marynowane klopsiki w occie 40g

Bufet sałatkowy

Sałatka z kurczakiem BBQ oraz sosem „cezar”

Sałatka z makaronu penne z szynką, sosem jogurtowym z szczypiorkiem

Bufet Słodki

Babeczki z owocami 1szt/os

Babeczki z kajmakiem i orzechami 1szt/os

Ciasto dwa rodzaje 50g/50g

Kosze drobnych owoców lub platerki owoców filetowanych 150g/ 100g

Dania serwowane po północy

Barszcz czerwony na wędzonce i suszonych grzybach z pasztecikiem (180g/60g)

Żeberka wolno pieczone z sosem z wędzonych śliwek 100g/50g

★ ★ ★ ★

Szczegółowe informacje i rezerwacje:

Hotel Słoneczny Młyn

Dział Marketingu

Tel. +48 52 561 31 00 • Fax. +48 52 561 32 00 • www.sloneczny.eu •

e-mail.: marketing@sloneczny.eu