

PRZYSTAWKA:

Vol-au-vent z grillowanym kozim serem na konfiturze malinowej z dresingiem balsamicznym

ZUPA:

Wykwinty krem porowy z prażonymi migdałami i chipsem z boczku

DANIE GŁÓWNE:

Pieczona kaczka na karmelizowanych burakach podana z puree z ziemniaków

DESER:

Karmelowa malinka



BUFET

NA CIEPŁO:

- Ragout z kurczaka z jabłkami w sosie estragonowym
- Makaron tagliatelle z bekonem i grzybami leśnymi w sosie śmietanowym
- Polędwica wieprzowa z farszem śliwkowym z rozmarynem
- Pieczony łosoś w sosie pomarańczowym
- Cieciora z warzywami w sosie z pomidorów pelati (vegan)
- Rozgrzewająca zupa po 24:00

dodatki:

- Ziemniaki pieczone po prowansalsku
- Pęczak z grzybami leśnymi
- Surówki

BUFET

SŁODKOŚCI:

- Wykwintne ciasta, kawa, herbata

NAPOJE:

- Soki, napoje gazowane - bez limitu
- Butelka wina lub wódki na parę

BUFET

NA ZIMNO:

- Galaretka z indykiem i warzywami
- Tartaletki w kilku odsłonach
- Wiejski stół z naszymi piklami i pasztetem
- Koreczki serowo-owocowe
- Tatarki wołowe po staropolsku
- Sałatka z kurczakiem i prażonym sezamem
- Sałatka z camembertem, czerwoną cebulą i papryką
- Sandacz marynowany z kurkami
- Sushi

CENA:

- 675,00 zł/ os. – do Listopada
- 740,00 zł/ os. – Grudzień

Zarezerwuj!

Tel.: +48 795 442 384

E-mail: recepca@for-rest.pl