

Pakiet Diamentowy

Przystawka *(jedna pozycja do wyboru)*

- Marynowany łosoś w winnej galaretkie z owocami cytrusowymi z paluszkami grissino
- Sałatka z rostbefem i paluszkami serowymi na chrupiącej rzymskiej sałacie z miodowo-musztardową emulsją, podana z paluszkami grissino.

Zupa *(jedna pozycja do wyboru)*

- Domowy rosół z makaronem
- Delikatny krem z prawdziwków z ziołowymi grzankami i pianką z kwaśnej śmietany
- Krem z białych szparagów z aromatyczną gałką muszkatołową w asyście jajka przepiórczego
- Krem z salsefii z serowym pieczywem, emulsją bazyliową i palonymi migdałami.
- Consommé Royal z makaronem naleśnikowym i prawdziwkami.

Danie główne serwowane *(jedna pozycja do wyboru)*

- Konfitowana noga z kaczki w sosie własnym podana z domowymi kopytkami i burakami zasmażanymi
- Pierś z kaczki pieczona w niskiej temperaturze w sosie, podana z puree ziemniaczanym, pieczonym jabłkiem i czerwoną kapustą zaprawioną miodem i czerwonym winem na ciepło
- Polędwica Wellington z sosem z czerwonego wina, podana z ziemniakami gratin i zestawem sezonowych surówek

Dodatkowe mięso do obiadu *(trzy pozycje do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet genoise z szynką i serem
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczyk drobiowy z boczkiem i szalwią (saute)
- Kotlet de volaille
- Szaszłyk drobiowy z warzywami marynowanymi
- Roladka wieprzowa w sosie własnym
- Eskalopki drobiowe w cieście

Deser (jedna pozycja do wyboru)

- Fondant z ciemnej czekolady podany z lodami kokosowymi i śniegiem z pistacji
- Mus orzechowy z karmelizowanym popcornem i solą morską

Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwka żurawiną i orzechami
- Kompozycja tartaletek
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych
- Galantyna drobiowa
- Kompozycja serów

Sałatki (dwie pozycje do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Z brokułem
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem wraz z sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem i ananasem

Kolacja 1 (jedna pozycja do wyboru)

- Papardelle z polędwiczką wieprzową w sosie parmezanowym i truflową oliwą
- Pieczeń wołowa w sosie własnym z gnocchi i surówką z białej kapusty

Kolacja 2 (jedna pozycja do wyboru)

- Stek z łososia podany z grillowanymi warzywami i dipem koperkowym
- Pierś z kurczaka ze szparagami otulona szynką parmeńską, podana ze szpinakowymi kluseczkami, sosem porowym oraz marchewką paryską w miodzie

Kolacja 3 *(jedna pozycja do wyboru)*

- Ragout z jelenia z ciemnym korzennym pieczywem
- Żurek bieszczadzki z ziemniaczanym purre, wędzonym żeberkiem i kwaśną śmietaną
- Schab po cygańsku
- Boeuf stroganow marynowany w musztardzie Dijon
- Udziec płonący, krojony na sali, podany z ćwiartkami ziemniaczanymi i kapustą zasmażaną oraz dipem chrzanowym.

Napoje *(nielimitowane)*

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsy, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata

Patery owoców sezonowych