

Pakiet Szmaragdowy

Przystawka *(jedna pozycja do wyboru)*

- Pierś z indyka z owocami cytrusowymi i sosem cumberland
- Sałatka z pieczoną pierśią kaczki, podana na miksie włoskich sałat

Zupa *(jedna pozycja do wyboru)*

- Domowy rosół z makaronem
- Delikatny krem z prawdziwków, podawany z ziołowymi grzankami oraz pianką z kwaśnej śmietany

Danie główne serwowane *(jedna pozycja do wyboru)*

- Pierś z kaczki pieczona w niskiej temperaturze, podana w sosie i z puree ziemniaczanym oraz ciepłą czerwoną kapustą zaprawianą miodem i czerwonym winem
- Rolada kasztelańska z sosem z prawdziwków, podana z ziemniakami gratin oraz zestawem surówek.

Dodatkowe mięso do obiadu *(dwie 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

Deser *(jedna pozycja do wyboru)*

- Panna Cotta Black & White z palonymi orzechami i kawową kruszonką
- Torcik dwóch czekolad z dodatkiem advocatu i prażonymi wiórkami kokosa.

Sałatki *(dwie pozycje do wyboru)*

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

Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwką żurawiną i orzechami
- Kompozycja Tartoletek
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych
- Galantyna Drobiowa
- Kompozycja serów

Kolacja 1 (jedna pozycja do wyboru)

- Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym, podawany z pieczonymi pierogami z kaszą gryczaną oraz pikantną surówką z buraków.
- Schab po góralsku w okrasie żurawiny, podawany z plackiem ziemniaczanym oraz pieczonym kalafiolem.

Kolacja 2 (jedna pozycja do wyboru)

- Żeberka glazurowane, podawane z frytkami belgijskimi oraz surówką coleslaw.
- Filet z kurczaka zapieczony z białą mozzarellą i pomidorem, podawany z rozetkami ziemniaczanymi oraz surówką z marchewki i pomarańczą
- Makaron tagliatelle z polędwiczką wieprzową i borowikami na sosie śmietanowym z parmezanem

Kolacja 3 (jedna pozycja do wyboru)

- Wołowina po burgundzku z ciepłym pieczywem
- Zupa galicyjska z kluseczkami
- Barszcz czerwony z:
 - krokietem z mięsem
 - krokietem z grzybami
 - rogalem mięsnym
 - rogalem grzybowym

Napoje (nielimitowane)

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

Patery owoców sezonowych