



KOLACJA INTEGRACYJNA

MENU I 90 ZŁ/OSOBA

Przystawka: Burak/ tagliatelle z sera blue/ zioła

Zupa: Rosół (bulion drobiowo-wołowy)/ domowy makaron

Danie główne: Rolada z polędwiczki wieprzowej/ suszony pomidor/
ser mozzarella/ ziemniaki z boczkiem/ jabłko/ sos demi glace

Deser: Lodowy deser

MENU II 119 ZŁ/OSOBA

Przystawka: Pate z dzikiego ptactwa/ żurawina/ grzanka

Zupa: Krem z pieczonych pomidorów/ mleko kokosowe/ parmezan

Danie główne: Filet z pstrąga/ puree z fasoli/ sałatka z ogórków i ziół/ sos
winno maślany

Deser: Lody o smaku drożdży/ jabłko/ kruszonka

MENU III 140 ZŁ/OSOBA

Przystawka: Wędzony filet z dorsza/ konfitowane pomidory/ puder z
suszonych pomidorów

Zupa: Duet kremów szpinaku i papryki

Danie główne: Filet z kaczki sous vide/ marchew/ pietruszka/ sos demi glace

Deser: Ciasto czekoladowe/ owoce sezonowe/ lody domowe