



## Menu okolicznościowe Premium

### **PRZYSTAWKI**

1. Sałatka z rukolą, szynką parmeńską, pomidorkami koktajlowymi w asyście gruszki, prażonych ziaren słonecznika i sosu winegret, lub
2. Tatar z polędwicy wołowej, dodatkami warzywnymi, olejem lubczykowym, podany z pieczywem i masłem ziołowym, lub
3. Wędzony półgęsek z mixem sałat, orzechami włoskimi, serem pleśniowym i oliwą z oliwek, lub
4. Tatar z łososia, awokado i ogórka z naturalnym jogurtowym wykończeniem, lub
5. Bataty z nadzieniem fasolowym, sosem jogurtowym i koperkiem.

### **ZUPY**

1. Rosół z perlicy z domowymi kluseczkami z mięsem z sarny i świeżą nutką pietruszki, lub
2. Żurek staropolski z białą kiełbasą z jelenia, boczkiem z sarny, wiejskim jajkiem i gałką ziemniaków, lub
3. Krem pomidorowy z serem mascarpone i bazylią, lub
4. Zupa marchewkowo-selerowa z carry, thanini oraz pestkami dyni i słonecznika.

### **DANIA GŁÓWNE**

1. Stek z rostbefu wołowego na grillowanych warzywach z batatami i masłem czosnkowym, lub
2. ½ pieczonej kaczki z poznańskimi pyzami, modrą kapustą i sosem winno-pieczeniowym, lub
3. Zraz z jelenia, ziemniaki gotowane, tarte buraczki, sos koperkowy, lub
4. Grilowany filec z łososia serwowany na mixie sałat, z chrzanowym puree ziemniaczanym oraz sosem cytrynowym, lub
5. Polędwica z dorsza, z pieczonymi ziemniakami, sałatą i młodą marchewką.

### **DESERY**

1. Sernik Topaz z sosem wiśniowym i bitą śmietaną lub
2. Jabłecznik z wielkopolskich jabłek lub
3. Lody rzemieślnicze z owocami, lub
4. Jogurt z masłem migdałowym, mixem nasion, orzechami włoskimi, dopieszczony kiwi i winogronem.

## **ZIMNA KOLACJA**

1. Deska swojskich wędlin (także z dziczyzny) i górskich serów dojrzewających i podpuszczkowych.
2. Pasztet wędzony z gęsi, swojski, naturalny.
3. Smalec domowy niebo w gębie.
4. Masło górskie.
5. Sałatka jarzynowa tradycyjna, grecka z serem feta, z buraka i ogórka kiszzonego z dodatkami ziołowymi.
6. Swojskie pieczywo (wybór)

## **GORĄCA KOLACJA**

Aksamitny Barszcz z buraków z wielkopolskich pól z pasztecikiem.

## **NAPOJE GORĄCE**

Kawa i herbata (wybór)

## **NAPOJE ZIMNE**

Soki owocowe, woda mineralna z cytryną (0.5 l./osoba)

## **ALKOHOL**

Na powitanie lampka wina (wybór z oferty win, win bio)

Cena 345 zł./osoba

Cena 265 zł./osoba (bez kolacji)