



## Menu ALL INCLUSIVE

### Zupa:

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

### Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym

Rolada z indyka z francuskim serem pleśniowym i suszonymi pomidorami

Łosoś z pieca na warzywach grillowanych

Schabowy po szwajcarsku

Ziemniaczki pieczone, kluski śląskie

Wykwintny sos pieczeniowy

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - trzy rodzaje

### Sałatki:

Sałatka z pieczonym łososiem, granatem i słonecznikiem

Sałatka caprese z octem balsamicznym

Sałatka wiosenna z jajkiem i pieczarkami

### Zakąski:

Tatar

Rolada szpinakowa z serem mascarpone i łososiem

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Patery mięs pieczonych – boczek rolowany, schab z morelą i śliwką,

karczek w ziołach, szynka staropolska serwowane z sosem chrzanowym i musztardowym

Roladka z indyka

Babeczki z kremem z łososia garniowane kielkami buraka

Jajka faszerowane pastą z krewetek

Pasztet po Piławsku z orzechami włoskimi i żurawiną serwowany z sosem chrzanowym i musztardowym

Deska serów garniowanych owocami

Sałatka jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce

Różnorodne pieczywa

### Dania na ciepło:

#### Udziec płonący serwowany z pieczonymi ziemniaczkami

Kaczka faszerowana, pieczona w całości na kapuście w pomarańczowym sosie z nutką szafranu

Bałkańskie szaszłyki - kebabcici

Gołąbki z Piławskiego Dworu

Barszcz czerwony z krokietem

### Napoje bez limitu:

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane

Serwis kawowy przez całe przyjęcie

### Alkohol:

Wódka 0,5 l / os

Koszt: 350 zł / os.

Niektóre potrawy lub dodatki do potraw mogą ulec zmianie ze względu na trudną lub niemożliwą dostępność któregoś ze składników.