



ZIMA ALL INCLUSIVE

249zł / osoba

Terminy:

4 listopad 2016 – 31 marzec 2017
(wyłączając dni świąteczne oraz sylwestra)

ZUPA:

domowy rosół z kury z makaronem

DANIA GŁÓWNE :

kaszubski przysmak : potrawka z kurczaka z ryżem i białym sosem

3 pozycje do wyboru

tradycyjny staropolski zraz wołowy

kotlet de volaille

krucha pieczeń wieprzowa

schab owinięty w boczek

filet z łosia pieczony z sosem cytrynowym

sandacz z sosem grzybowym

DODATKI :

gotowane ziemniaki posypane świeżym koperkiem, frytki lub ziemniaki opiekane lub kasza gryczana

bukiet kolorowych warzyw gotowanych na parze,

zestaw surówek sezonowych, buraczki zasmażane

DESER : 1 pozycja do wyboru:

delikatny włoski deser panna cotta z sosem ze świeżych malin

sorbet truskawkowy z sosem mango i miętą

crème brûlée (waniliowy krem z przypalonym brązowym cukrem)

NAPOJE: bez ograniczeń

woda mineralna z cytryną i świeżą miętą

soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)

napoje gazowane (coca cola, sprite, fanta)

bufet z kawą & herbatą

0,5 l wódki „Pan Tadeusz” / osoba dorosła

BUFETY :

*owoce sezonowe

*ciasta domowe - 3 kawałki /180gr/ osoba

ZIMNE ZAKĄSKI :

5x100% lub 8x65% do wyboru

mix mięs pieczonych (karkówka, polędwiczka)

roladka drobiowa faszerowana grzybami i szpinakiem pod galaretką

terina w trzech smakach

tymbaliki drobiowe z groszkiem

ozorki w galarecie z delikatnym musem chrzanowym

wybór pasztetów z dzika, kurczaka z żurawiną

trio wybornych serów (brie, camembert, lazur)

jajko garnierowane musem z ryb wędzonych na sałatce jarzynowej

delikatny pstrąg lub łosoś w cytrynowej galaretkie

roladki z tortilli ze szpinakiem, rukolą, suszonym pomidorem i serkiem

roladka ze szczupaka

trio śledziowe (w buraczkach, śmietanie, po kaszubsku)

pstrąg wędzony

sałata z grillowanym kurczakiem i grzankami ziołowymi

mini mozzarella na sezonowych sałatach z

bazyliowym pesto

sałata grecka

WIELOPIĘTROWY TORT O WYBRANYCH SMAKACH

ATRAKCJA KULINARNA W NOCY (serwowana przez obsługę):

szynka pieczona w całości, kasza pęczak, sos własny, sos żurawinowy

GORĄCA ZUPA PODANA W BUFECIE (1:00-4:00)

barszcz z kołdunami lub flaczki