

— 2024 —

23 I 30 LISTOPADA GODZ. 20.00

LAMPKA PROSECCO NA POWITANIE

STARTER

TERRINA Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO PODANA Z OWOCOWYM KAWIOREM,
OLIWĄ TRUFLOWĄ I KIEŁKAMI Z PORA

KOLACJA SERWOWANA

I. KREM Z BOROWIKÓW PODANY Z BITĄ ŚMIETANĄ
I ŚWIEŻYM KOPERKIEM

II. ROLADKA ZE SZPARAGAMI NA LUSTRZE SOSU SEROWEGO
PODANA Z PUREE ORAZ BUKIETEM KRUCHYCH SAŁAT

DANIA GORĄCE NA BUFECIE

KARCZEK PIECZONY W ZIOŁACH I CZERWONYM WINIE
Z DODATKIEM SUSKI SECHŁOŃSKIEJ

ROLADA Z INDYKA FASZEROWANA GRZYBAMI,
KURCZAK MARYNOWANY W IMBIRZE I MIODZIE,
BABKA ZIEMNIACZANA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ,
PIEROGI Z PIECZONYM MIĘSEM

KARTACZE Z OKRASĄ,
RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I SEREM RICOTTA
I PRAŻONĄ CEBULKĄ

DODATKI: RYŻ BASMATI, WARZYWA NA PARZE

PRZEKĄSKI ZIMNE NA BUFECIE

TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI Z PODLASKIEJ SPIŻARNI
DESKA PODLASKICH WĘDLIN WIEJSKICH

SERY DOJRZEWAJĄCE PODANE Z ORZECHAMI, WINOGRONAMI I MIODEM
CHRUPIĄCE KREWETKI I SMAŻONE KALMARY PODANE ZE SŁODKIM SOSEM CHILI

PASZTET Z JELENIA Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI
SAŁATKA Z PIECZONYM INDYKIEM I ANANASEM

SAŁATKA Z KRUCHEGO BROKUŁA I SERA GRECKIEGO Z DIPEM CZOSNKOWYM
CARPACCIO Z BURAKA Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I KREMEM BALSAMICO
JAJA Z KAWIOREM I ŁOSOSIEM

TATAR Z ŁOSOSIA I AVOCADO PODANY W KRUCHEJ BABECZCE
PIECZYWO

BUFET SŁODKOŚCI

WYBÓR CIAST WŁASNEGO WYPIEKU,
KRUCHE BABECZKI Z OWOCAMI,
DESERKI W RÓŻNYCH ODSŁONACH
ORAZ FILETOWANE OWOCE SEZONOWE.
KAWA Z EKSPRESU, WYBÓR HERBAT,
NAPOJE, SOKI OWOCOWE ORAZ WODA
Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

OPRAWA MUZYCZNA

DJ/PREZENTER MUZYCZNY
MURAWSKI MAREK

PREZENTER MUZYCZNY
PODGÓRSKI MICHAŁ

DJ & WODZIREJ & KONFERANSJER
KORZENIECKI FILIP

CENA 250 ZŁ/OS
(240 ZŁ/OS DO KOŃCA WRZEŚNIA)

ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE LUB DO KUPIENIA W PROMOCYJNEJ CENIE W BARZE