Kolacja Sylwestrowa
(odbędzie się jeżeli pozwolą na to przepisy)
31.12.2020, godz. 19.00- 24.00

Cena 180 zł/os.
Bezpłatna rezerwacja. Możliwość bezkosztowej anulacji do dnia 28.12.
Przy pełnej wpłacie do dnia 10.12- **rabat 15%** (w przypadku anulacji do 28.12 zwrot pełnej wpłaty)
W przypadku grupy 15-20 osób możliwość rezerwacji sali na wyłączność

Menu I
Zimna przystawka
Pierś z gęsi pieczona na różowo podana z chipsem razowym, musem gruszkowym i tymiankiem
Gorąca przystawka
Wołowe chili con carne podane na placku ziemniaczanym z kwaśną śmietaną
Zupa
Krem z pieczonej papryki podany z gorgonzolą flambirowaną brendy
Danie główne
Rolada wołowa nadziewana borowikami/ sos z czerwonego wina/ złociste kopytka/ buraczki karmelizowane miodem z orzechami Pinii
Deser
Karmelowe jabłko pieczone podane z cynamonem

Menu II
Zimna przystawka
Tatar z suszonych pomidorów z grillowaną cukinią i bakłażanem podany na grzance razowej z kolendrą
Gorąca przystawka
Pieczone plastry łososia podane z pomidorkami cherry, bazylią i oliwą truflową
Zupa
Krem z pieczonej papryki podany z gorgonzolą flambirowaną brendy
Danie główne
Polędwiczka z dorsza duszona na maśle z tymiankiem/ risotto dyniowe/ por z zielonym groszkiem
Deser
Karmelowe jabłko pieczone podane z cynamonem

Menu III (wegańskie)
Zimna przystawka
Tatar z suszonych pomidorów z grillowaną cukinią i bakłażanem podany na grzance razowej z kolendrą
Gorąca przystawka
Caponata z chipsami kukurydzianymi
Zupa
Krem z pieczonej papryki z tofu flambiorawanym brendy
Danie główne
Gołąbek z warzywami, czerwoną soczewicą i grzybami w liściu kapusty włoskiej/ puree z ziemniaków i selera
Deser
Karmelowe jabłko pieczone podane z cynamonem

Do każdego zestawu
Kawa, herbata- bufet
Od godz. 21.30
Stolik wiejski
Swojskie mięsa i kiełbasy wędzone w dymie, metka, smalec, wątrobianka, pasta z makreli, humus, warzywa i dodatki do samodzielnej kompozycji sałat

O północy toast lampką Prosecco

Karta podstawowych alkoholi i zimnych napojów

Zimne napoje

Sok pomarańczowy i jabłkowy- but. 0,25l- 6 zł, dzbanek 1,25l- 15 zł
Napoje gazowane- but. 0,25l- 6 zł
Woda gazowana i niegazowana- but 0,33l- 6 zł, but 0,75l- 12 zł
Lemoniada 0,3l- 12 zł
Lemoniada mango/ truskawka 0,3l- 14 zł
Red Bull/ Burn- 0,25l- 12 zł

Alkohole

Wódka Wyborowa- 4cl- 8 zł, 0,5l- 60 zł
Finlandia- 4cl- 10 zł, 0,5l- 90 zł
Żubrówka 4cl- 10 zł
Jameson- 4cl- 10 zł, 0,7l- 120 zł
Jack Daniels- 4cl- 14 zł, 0,7l- 170 zł
Jagermeister 4cl- 10 zł

Whisky/ rum/ gin/ żubrówka+ soft- 15 zł
Tequilla 4cl- 10 zł

Aperol Spritz- 25 zł
Mojito- 20 zł
Margarita- 20 zł
Long Island Ice Tea- 25 zł
Milky Way- 25 zł

Większy wybór alkoholi w barze

Wino

Wino „domowe"
Wytrawne- kieliszek 150ml- 12 zł, karafka 0,5l- 36 zł
Półwytrawne- kieliszek 150ml- 12 zł, karafka 0,5l- 36 zł, but 0,75l- 49 zł
Wino deserowe Kerner Lieblich- kieliszek 150ml- 23 zł/ karafka 0,5l- 69 zł, but. 0,75l- 89 zł
Prosecco- but 0,2l- 20 zł, but. 0,75l- 75 zł
Karta pozostałych win dostępna w barze lub u obsługi

Grzańce

Wino grzane z goździkami i pomarańczą 0,2l- 12 zł
Stroh Jagertea 10%- 0,2l- 16 zł