

Przykładowe menu na kolacje

MENU I – 120 zł/os

ZUPA DO WYBORU:

Krem z buraka pieczonego ze śmietaną
Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU:

Medaliony z polędwiczek wieprzowych duszone w sosie do wyboru: grzybowym lub z niebieskiego sera pleśniowego, podane z ziemniaczanymi kluseczkami oraz bukietem warzyw gotowanych
Tradycyjny polski kotlet schabowy z wieprzowiny z kością
podany z gotowanymi ziemniakami z koperkiem i zasmażaną kapustą
Smażony sandacz z sosem musztardowym, ziemniakami z wody z koperkiem oraz gotowanymi warzywami

DESER DO WYBORU:

Wiśnie korzenne z lodami czekoladowymi
Waniliowy creme brulee z lodami pistacjowymi
Kawa lub herbat 1 por./os
Woda z cytryną w dzbankach bez limitu
Sok 0,3 l /os

MENU III- 150 zł/os

PRZYSTAWKA DO WYBORU:

Caprino z koziego sera na plasterze pomidora, serwowany z kandyzowaną cebulką, na sałatach z oliwą z oliwek i glazurą balsamiczną

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej podany z jajkiem i aromatycznymi dodatkami

Carpaccio z buraka pieczonego na rukoli z prażonym słonecznikiem

Pieczyno, masło

ZUPA DO WYBORU:

Krem z pomidorów ze śmietaną
Rosół z kołdunami i świeżą pietruszką

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

Pieczone żeberka wieprzowe, serwowane z zasmażaną kapustą i ziemniakami z wody z koperkiem
Pieczona pierś z kaczki z marynowanymi wiśniami podana z ziemniakami z wody z koperkiem oraz z modrą kapustą

Łosoś smażony, podany na szpinaku z sosem cytrynowym z chilli i czosnkiem oraz z ziemniakami z wody z koperkiem

DESER DO WYBORU

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem malinowym
Sernik z polewą czekoladową
Kawa lub herbata 1 porcja/os
Woda w dzbankach z cytryną bez limitu
Sok pomarańczowy lub jabłkowy 200 ml/os



Restauracja Cesarsko-Królewska



Menu 170 zł/os

Ciepłe przekąski w stole:

Pieczarki z patelni z czosnkiem, chilli oraz z rozmarynem, duszone w białym winie, okraszone parmezanem, podane z chrupiącą bagietką

Misy pierogów (mix pierogów ruskich, z mięsem, z kapustą i grzybami) z okrasą z cebulki

Sałatka CEZAR – świeże sałaty z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem, kaparami, sosem i czosnkowymi grzankami

Zupa do wyboru:

Staropolski żurek z białą kielbasą, ziemniakami i grzybami

Krem z pomidorów ze śmietaną

Danie główne do wyboru:

Medaliony z polędwiczek wieprzowych duszone w sosie grzybowym, podane z ziemniaczanymi kluseczkami oraz bukietem warzyw gotowanych

Pieczona pierś z kaczki z marynowanymi wiśniami podana z ziemniakami z wody z koperkiem oraz z modrą kapustą

Smażony sandacz z sosem musztardowym, ziemniakami z wody z koperkiem oraz gotowanymi warzywami

DESER:

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi, sosem malinowym i bitą śmietaną

Zimna płyta:

Deska wędlin z domowym paszтетem, ogórkiem, chrzanem i smalcem

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej z dodatkami

Carpaccio z buraka pieczonego na rukoli z prażonym słońcem

Sałaty z białą mozzarellą, pomidorem, ogórkiem, oliwkami, czerwoną cebulą, z sosem bazyliowym

Kawa lub herbata 1 por/os

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Sok 0,35 l/os

Menu 190 zł/os

Ciepłe przekąski w stole:

Bigos staropolski z kielbasą i grzybami

Misy pierogów (mix pierogów ruskich, z mięsem, z kapustą i grzybami) z okrasą z cebulki

Sałatka z krewetkami - świeże sałaty, pomarańcza, mango, marchewka i ogórek

z sosem majonezowo-pomarańczowym i grzankami

Zupa do wyboru:

Rosół z kołdunami i natką pietruszki

Krem z buraka pieczonego ze śmietaną

Danie główne do wyboru:

Tradycyjny polski kotlet schabowy z wieprzowiny z kości podany z gotowanymi ziemniakami z koperkiem i zasmażaną kwaśną kapustą

Pieczona kaczka (ćwiartka) z jabłkiem, czosnkiem i majerankiem, podana z pieczonymi ziemniakami oraz z modrą kapustą

Łosoś smażony, podany na szpinaku z sosem cytrynowym z chilli i czosnkiem oraz z ziemniakami z wody z koperkiem



Restauracja Cesarsko-Królewska



DESER:

Waniliowy creme brulee z lodami pistacjowymi

Zimna płyta:

Deska serów różnych

Tatar ze świeżego łososia z dodatkami

Carpaccio wołowe z rukolą, pomidorkiem koktajlowym, kaparami i płatkami parmezanu,
z aromatycznym sosem

Salatka Caprese – pomidory przekładane mozzarellą z sosem balsamicznym

Kawa lub herbata 1 por/os

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Sok 0,35 l/os

Propozycja win wytrawnych do kolacji:

Kim Crawford Pinot Noir Australia– 145 zł butelka

Kim Crawford Sauvignon Blanc Australia– 139 zł butelka

Broquel Malbec Argentyna – 125 zł butelka

Broquel Chardonnay Argentyna – 125 zł butelka

Ventisquero Classico Cabernet sauvignon / Syrah Chile – 79 zł butelka

Ventisquero Classico Chardonnay Chile – 79 zł butelka

Piwo lane:

Pilsner 0,5 l 16 zł

Książęce Pszeniczne 0,5 l 14 zł