

25.12

# Brunch świąteczny

## przystawki

- pstrąg marynowany w koprze podany z dressingiem musztardowo-miodowym
- tatar ze śledzia
- półgęsek na szpinaku z oscypkiem, gruszką i żurawiną
- wybór wędlin dojrzewających z marynatami i piklami
- sałatka z buraków z kozim serem i orzechami włoskimi
- rolada z kremowym sandaczem z kaparami
- bufet sałatkowo-surówkowy

## zupa

- flaki cielęce z imbirem
- zupa barszcz ukraiński

## danie główne

- dorsz w sosie szarym z migdałami i rodzynkami
- kaczka z pieczenią po polsku marynowana w cydrze
- królik w śmietanie z rydzami
- zrazy z dzika w sosie jałowcowym
- pyzy z nadzieniem pieczarkowo-truflowym z prażoną cebulą
- fasolka szparagowa w maśle
- modra kapusta z przyprawami korzennymi
- kluski śląskie w oliwie rzepakowej
- ziemniaki z wody z koperkiem

## deser

- torcik piernikowy z wiśnią
- ciasto daktylowe ze słonym karmelem
- beziki kawowe z musem malinowym
- tarta gruszkowa z wanilią i kardamonem
- owoce filetowane

## bufet dziecięcy

- nuggetsy z kurczaka
- paluszki serowe
- łódeczki ziemniaczane
- naleśniki amerykańskie z syropem klonowym
- pieczone jabłko z puddingiem ryżowym
- fontanna czekoladowa z owocami

### stacja *live cooking*

- łosoś marynowany w koprze i buraku, podany z pomarańczami
- pieczona wołowina podana z sosem rozmarynowym

