

26.12

# Brunch świąteczny

## przystawki

- mix pieczonych i wędzonych wędlin własnego wyrobu
- pasztet ze śliwką z marynatami
- ryba faszerowana w koprze z sosem tatarskim
- tymbaliki z ryb wędzonych z dressingiem z ostu pomarańczowego i musztardy
- śledź po kaszubsku
- halibut wędzony, podany na remoladzie z selera z rodzynkami
- bufet sałatkowo-surówkowy

## zupa

- krem z grzybów leśnych z łazankami
- rosół z kaczki z warzywami i makaronem

## danie główne

- sandacz w sosie kurkowym
- gęszka z jabłkiem, gruszką, rodzynkami w majeranku
- schab nadziewany morelami i śliwką w sosie z wina i rokitnika
- kapusta z grzybami leśnymi i suszoną śliwką
- biała kiełbasa w sosie chrzanowym
- pęczotto buraczane z kozim serem i prażonymi migdałami
- purée ziemniaczane z natką
- buraki glazurowane w syropie z pędów sosny
- brukselka pod paloną bułką tartą

## desery

- szarlotka z cynamonem pod kruszonką
- comber czekoladowy z bitą śmietaną
- sernik z makiem i kandyzowaną skórą pomarańczy
- strucla z serem i rodzynkami
- owoce sezonowe

## bufet dziecięcy

- pierogi z jagodami z mascarpone
- paluszki rybne
- frytki
- gofry z dodatkami
- naleśniki z serem waniliowym
- fontanna czekoladowa z owocami

### stacja *live cooking*

- racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem
- pieczeń jagnięca aromatyzowana rozmarynem

