

Proponowane przekąski zimne:

- Carpacio z polędwicy wołowej z rukolą, kaparami i kołderką z parmezanu
- Carpacio z łososia, podawane z rukolą, oliwą z oliwek w oprawie kaparów
 - Łosoś wędzony serwowany z puszystym twarogiem ziołowym
 - Jaja przepiórcze z anchois
 - Jaja łososiem wypychane
- Deska serów włoskich lub francuskich zabajonych suszonymi owocami i orzechami
 - Deska serów pleśniowych w otoczeniu suszonych owoców i orzechów
 - Łosoś marynowany z nutą kopru
- Tatar z łososia z kaparami, pomidorami suszonymi, karczochami i rukolą
 - Śledź w lnianym oleju z cebulką
 - Paszтет ze śliwką kalifornijską
 - Baleron białoruski
 - Schab ze śliwką podany
 - Mięsa pieczone w pięknej oprawie
- Wędliny włoskie dekorowane melonem i rukolą
- Rolady schabowe nadziewane chrzanem pod galaretą
 - Szparagi na szynce parmeńskiej
- Wariacja wędlin i pasztetów w pięknej oprawie

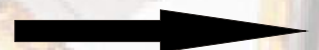


Proponowane zupy

- Żur z chrzanem i borowikami
- Boeuf Stroganoff
- Kremowa zupa z pomidorów i papryki muśnięta bazylią
- Rosół z kaczki
- Zupa krem z borowików
- Zupa cebulowa z serem

Proponowane dania główne

- Królik duszony w śmietanie
- Pierogi z łososiem, suszonymi pomidorami z kaparową nutą
- Pierogi z serem kozim i kurkami pachnące koprem
- Cielęcina marynowana w oliwie z oliwek z oregano i rozmarynem, w sosie serowym
- Stek z łososa norweskiego przyprawiony ziołami
- Moussaka
- Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
- Lasagne na styl boloński
- Golonka po bawarsku
- Pierś kaczki z serem camembert i kurkami
- Makaron Szefa z dodatkiem delikatnych mięs, kurek, parmezanu, ziół, oliwy z oliwek, muśnięciem kremówki i świeżo mielonym pieprzem



Proponowane sałatki

- Sałatka królewska: krewetki Black tiger, awokado, pomidorki cherry, rukola, orzeszki piniowe
- Sałatka parmeńska: szynka parmeńska, pomidorki cherry, oliwki, melon, rukola, prażone migdały
- Sałatka grecka: ser feta, chrupiące sałaty, oliwki, pomidory, ogórek
- Sałatka łososiowa: wędzony łosoś, świeża papryka, ogórek, chrupiące sałaty, oliwki,
- Sałatka Szefa: grillowane polędwiczki wieprzowe, chrupiące sałaty, papryka, parmezan, ogórek, rukola, pomidorki cherry, orzeszki piniowe

Proponowane dodatki do dań

- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Zapiekanka ziemniaczana
- Pilaw z pomidorami
- Ziemniak grillowany
- Lane kluski przyprawione pietruszką
- Ryż w trzech odstonach



Proponowane desery

- Tarta cytrynowa
- Tarta czekoladowa
- Tarta gruszkowa

Proponowane potrawy na przyjęcie w klimacie „sielsko anielsko”

- Bigos staropolski
- Chleb z pieca ze smalcem wiejskim i ogórem kwaszonym
- Koryto pierogów boczkiem okraszone
- Decha mięsiwa pieczonego
- Żeberka pieczone, miodem polane
- Koryto kopytek boczkiem okraszone
- Koryto grillowane
- Świeżonka chłopska