



# Menu kolacji I Dzień Świąt

## Dania zimne

Sałata z pieczonego buraka z kozim serem i sosem malinowym  
Carpaccio z piersi z indyka w sosie Vitello Tonanato  
Wybór wędlin, paszтетów oraz mięs pieczonych podawanych z sosem tatarskim  
Śledzie i koreczki śledziowe w różnych smakach  
Koktajl z krewetek z mango, chrupiącą sałatą i filetem z mandarynki oraz sosem orientalnym  
Mix sałat do własnej kompozycji podane z oliwą z oliwek i dresingiem ze świeżych ziół  
Pomidory, ogórki, marynaty  
Zimne sosy

## Zupy

Krem z pomidorów, pieczonej papryki i bazylii z lanymi kluseczkami  
Pikantna zupa rybna z mlekiem kokosowym i makaronem ryżowym w aromacie płatków chilli i kolendry

## Dania główne

Pieczeń wieprzowa duszona z warzywami w sosie z czerwonego wina z rozmarynem  
Smażony na maśle ziołowym filec z łosia podawany z warzywnym ratatouille i limonką  
Kaszotto z kaszy pęczak z warzywami i sosem borowikowym  
Obsmażane ruskie pierogi okraszone cebulką i natką pietruszki  
Ziemniaki opiekane w aromacie świeżych ziół i oliwy czosnkowej  
Bukiet warzyw blanszowanych z masłem klarowanym i prażonym słonecznikiem

## Desery

Domowe ciasto  
Tiramisu  
Pana cotta z sosem z owoców leśnych

