**Menu zasiadane**

**1.**

Terina chrzanowa z ogórkiem i kęskami wędzonego halibuta

Wigilijny barszcz z grzybowym pierożkiem

Karp panierowany z babką ziemniaczaną i kapustą z grochem

Kutia

**Cena 90 zł/os.**

**2.**

Śledź marynowany w przyprawach korzennych z zaprawą śmietanową i Carpaccio z buraków

Krem z groszku łuskanego z ziemniaczanym siankiem

Łosoś w papilocie z bakłażana, puree z groszku i dyni z potrawką z karczochów i pomidorków koktajlowych

Ciasto marchewkowe z parfait śliwkowym

 i sosem cytrynowo – miodowym

**Cena 105 zł/os.**

**3.**

Mus bawarski z marynowanym łososiem

Zalewajka na żytnim zakwasie z suszonymi grzybami

Polędwica z dorsza na warzywnym brunoise w sosie z białego wina z zielonym pieprzem

Strudel gruszkowy z sosem waniliowym

**Cena 120 zł/os.**