

Menu Koralowe KORALOWA

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół na gęsinie z kołdunami mięsnymi

Krem z białych warzyw z pesto ziołowym i grzankami

Consomme wołowe z kluskami kładzionymi i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaczka z jabłkiem i kminkiem z sosem cumberland

Duszone w czerwonym winie policzki wołowe

z sosem pieczeniowym

Rolada z indyka z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami

Kieszonka ze schabu z podgrzybkami i żółtym serem

Polędwiczki wieprzowe marynowane w ziołach,

nadziewane serem pleśniowym

Kluski śląskie opiekane z parmezanem

Gratin ziemniaczany z cebulką i tymiankiem

Kasza bulgur z warzywami

Opiekane ziemniaki na gęsim tłuszczu

Świeży mix sałat z warzywami i winegretem

Surówka z białej kapusty

Karmelizowane buraczki na maśle i miodzie

Czerwona kapusta duszona z octem balsamicznym i malinami

DESER

Brownie czekoladowe z sosem czekoladowym i krem angielskim z posypką orzechową

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek lokalnych wędlin

Schab z owocami

Karczek duszony w piwie

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Tarta z brokułem, migdałami i kozim serem

Tarta francuska z dżemem cebulowym i pomidorami

Deska serów z winogronami, selerem i orzechami

Patera wędzonych przez nas ryb (makrela, pstrąg, łosoś)

Tatar ze śledzia z kaparami, oliwkami i ogórkiem

Sałatka z serem dojrzewającym, piklami i winegretem

Sałatka z ziemniaka, pora z serem pleśniowym i dressingiem majonezowym

Sos chrzanowy, sos musztardowy, żurawina, pikle

Pieczyno domowe z czarnuszką, masła i oliwy smakowe

BUFET CIEPŁYCH PRZEKĄSEK

Kark wołowy duszony w czerwonym winie

Stripsy z kurczaka z sosem teriyaki i sezamem

Opiekane ziemniaczki z cebulką, czosnkiem i ziołami

Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem wędzonym

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

I CIEPŁA KOLACJA

Konfitowane udko z kaczki

podawane z ziemniakami opiekanyimi,

włoską kapustką z boczkiem i sosem pieczeniowym

II CIEPŁA KOLACJA

Wołowina po burgundzku

z kremowym puree ziemniaczanym i grzybami

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

MENU KORALOWE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

5 mięs / 5 dodatków / 4 surówki

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

BUFET CIEPŁYCH PRZEKĄSEK

2 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

320 zł / osoba

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 5-10: 50% ceny menu

Dziecko 0-4: 0 % ceny menu