# RESTAURACJA PAŁACOWA UROCZYSTOŚCI OKOLICZNOŚCIOWE

## PROPOZYCJE MENU

(istnieje możliwość skomponowania własnego menu z zaproponowanych zestawów – 1 menu dla wszystkich gości)

### Menu I

3 pierogi z serem i szpinakiem z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną

Rosół z kurczaka z pianką z jajka z blanszowanymi warzywami

Pieczone medaliony z polędwicy wieprzowej z borowikami w śmietanie, fasolka szparagowa zawijana w boczku, Pommes Duchesse – ziemniaki księżnej

Deser z lodami waniliowo-truskawkowo-czekoladowymi z owocami sezonowymi, sosem owocowym i bitą śmietaną z nutką adwokata

**178 zł / os.**

## Menu II

Chrupiące placuszki ziemniaczane z borowikami duszonymi na maśle

Aromatyczny rosół z jelenia z kulkami mięsnymi z dzika

Pieczeń wołowa duszona w pikantnym sosie z czerwonego wina
ze smażonymi na maśle warzywami korzennymi
i łomnickimi kluskami z nutką tymianku

Kompozycja z bezy z kremem jogurtowo-cytrusowym i owocami
leśnymi z nutką wódki malinowej

**196 zł / os.**

## Menu III

Tatar z pstrąga wędzonego z pianką śmietanowo-chrzanową
i marynowanym ogórkiem zielonym

Krem z groszku zielonego z miętą

Soczysta rolada z indyka faszerowana szpinakiem i serem mozarella
z sosem ze smażonej czerwonej papryki, kolorowy ryż,
kalafior i brokuł na maśle

Panna cotta z owocami leśnymi i musem owocowo-cytrusowym

**189 zł / os.**

## Menu IV

Łomnicki ser kozi pieczony w sezamie z rukolą
i vinegretem porzeczkowym

Consome z borowikami z nutką wódki

Pieczona pierś z kaczki z chrupiącymi kopytkami makowymi,
sałatka z jabłka i selera

Gruszka Heleny – gruszka marynowana w winie oblana czekoladą
z lodami waniliowymi, migdałami i bitą śmietaną

**191 zł / os.**

## Menu V

Terrina z sandacza z sosem szpinakowo-czosnkowym
i pomidorami koktajlowymi

Zupa krem ze szparagów z białym winem i grillowanymi krewetkami

Smażona polędwica z sarny owinięta w boczku z sosem ziołowo-
winnym, fasolką szparagową, gruszką z żelem porzeczkowym
i chrupiącymi kopytkami makowymi

Crème brûlée z sorbetem z czerwonej porzeczki
na lustrze z sosem waniliowym

**225 zł / os.**

## Menu VI

Pasztet z dzika z sosem tatarskim

Consome z borowikami z nutką wódki

Grillowane medaliony z polędwicy wieprzowej z borowikami w śmietanie, fasolka szparagowa zawijana w boczku,
Pommes duchesse – ziemniaki księżnej

Panna cotta z owocami leśnymi i musem owocowo-cytrusowym

**198 zł / os.**

## Menu VII

3 małe rösti ziemniaczane z wędzonym łososiem

Rosół z kurczaka z pianką z jajka z blanszowanymi warzywami

Pieczony halibut podany na duszonych liściach szpinaku
z szafranowym risotto

Crème brûlée na lustrze dwóch sosów z musem owocowym
i bitą śmietaną

**193 zł /os.**

# Menu VIII
wegetariańskie

(menu wegetariańskie jako całość może być zamówione jedynie dla całej grupy. Pojedyncze osoby, które szukają wegetariańskiej alternatywy do wybranego menu, mogą wybrać w miejsce dań mięsnych potrawę wegetariańską)

Łomnicki ser kozi pieczony w sezamie z rukolą
i vinegretem porzeczkowym

Zupa krem ze szparagów z białym winem i grzankami serowymi

Grillowane plasterki bakłażana zapiekane z serem feta i prażonymi
pestkami słonecznika, kasza gryczana z borowikami
z sosem jogurtowo-ziołowym, bukiet sałat

Strudel jabłkowy na ciepło z lodami waniliowymi i sosem karmelowym

**165 zł / os.**

**Oferta obowiązuje przy minimalnej liczbie 25 gości**
Cieszymy się na Państwa wizytę!
Rezerwacja:
hotel@palac-lomnica.pl
tel: +48 75 71 30 460