



## Menu

Marszałkowski Bal Dobroczynny 2016

### Przekąski

- Tatar z pstrąga z japońskim pieprzem
- Rolada ze szczupaka na brioszce
- Śledź serwowany na sałatce buraczanej

### Zupa

- Zupa myśliwska z jelenia z borowikami i suszoną śliwką

### Danie główne

- Policzek wołowy w sosie kajmakowo-czekoladowym z gołąbkami

### Deser

- Śliwka faszerowana czekoladą
- Galaretka jabłkowa z cydrem
- Rurka piernikowa z mussem pomarańczowym
- Kajmak, sól, beza

### Bufet ciepły

- Gęś w kiszzonej kapuście
- Zrazy wieprzowe
- Kurczak na sposób sycylijski z oliwkami kaparami cytryną i pomarańczami
- Pikantne szaszłyki tajskie
- Dorsz pieczony na warzywach zimowych
- Owoce morza przygotowane na sposób śródziemnomorski
- Tarta z buraka i gruszki
- Samosy - indyjskie pierożki wegetariańskie
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Lasagna wegetariańska

### Bufet zimny

- Wędliny pieczone z marynatami i sosami

- Ryby wędzone
- Śledzie
- Carpaccio z oliwą truflową
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Sałatka z serem pleśniowym, gruszką, orzechami i winogronami
- Mix sałat
- Tuńczyk na wakabe
- Półgęsek na gruszce z rukolą
- Gęś faszerowana w całości
- Stół myśliwski z wędlinami
  
- Słodki stół z tradycyjnymi wypiekami

Posiłek ciepły podany w nocy

- Żur kujawski z grzybami
- Aromatyczny rosół