



## *Pałac Białokosz*

### *Menu serwowane*

#### *Menu I*

*Cena 50 zł/os*

#### *Zupa ( 1 do wyboru)*

*Zupa pieczarkowa z łazankami*

*Barszcz czerwony z krokietem*

*Barszcz biały*

#### *Danie główne ( 1 do wyboru)*

*Karp smażony w sosie maślanym z ziemniakami i kapustą z grochem*

*Schab z sosem żurawinowym, pieczonymi ziemniakami i czerwoną kapustą*

*Łosoś ze szpinakiem na placku ziemniaczanym z sosem cytrynowym*

*Dorsz z blanszowanymi warzywami pod kolderką z ciasta francuskiego z musem ziołowym*

*Filet z indyka w migdałach z pieczonymi ziemniakami i buraczkami z miodem*

#### *Menu II*

*Cena 65 zł/os*

#### *Zupa ( 1 do wyboru)*

*Barszcz czerwony z uszkami*

*Tradycyjna zupa grzybowa*

*Bulion z kurek z pierożkami*

#### *Danie główne ( 1 do wyboru)*

*Karp po żydowsku z ziemniakami i kapustą z grzybami*

*Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowym z kopytkami i modrą kapustą*

*Rolada z indyka z farszem z suszonej żurawiny, moreli i migdałów podawana z sosem pomarańczowym i ziemniaczkami deusche*

*Roladki z dorsza z porami i śmietanką z ziemniakami i sosem porowo-chrzanowym*

*Schab pieczony z suszonymi owocami z kapustą duszoną z miodem i przyprawami korzennymi i kluseczkami*

#### *Deser*

*Strucla makowa z bakaliami*

#### *Napoje*

*Kawa / herbata*

*Woda mineralna niegazowana z dodatkami*



### **Menu III**

**Cena 85 zł/os**

#### **Zupa ( 1 do wyboru)**

**Krem borowikowy w misie chlebowej**

**Zupa rybna z kluseczkami**

**Krem migdałowy**

**Barszcz ukraiński**

#### **Danie główne ( 1 do wyboru)**

**Karp z pieca w borowikach i śmietanie**

**Grillowany sandacz z purée selerowym i warzywami duszonymi z białym winem**

**Pstrąg w całości pieczony z dodatkiem prażonych migdałów i maselkiem czosnkowym**

**Udko z kaczki pieczone z jabłkiem na modrej kapuście podawane z kopytkami**

**Polędwiczki wieprzowe w aksamitnym sosie śmietanowo- kurkowym**

**Polędwiczki wieprzowe faszerowane borowikami z sosem żurawinowym**

#### **Deser**

**Strucla makowa z bakaliami**

**Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i polewą**

**Sernik Wiena z musem truskawkowym**

#### **Napoje**

**Kompot z suszonych owoców**

**Kawa / herbata**

**Woda mineralna niegazowana z dodatkami**

### **Menu IV**

**Cena 120 zł/os**

#### **Przystawka**

**Sandacz na parze z musem cytrynowym**

#### **Zupa**

**Krem borowikowy w misie chlebowej**

#### **II-danie:**

**1,5porcji/os**

**Udko z kaczki pieczone z jabłkiem na modrej kapuście podawane z kopytkami**

**Karp z pieca w borowikach i śmietanie**

**Filet z sandacza w sosie maślanym**

**Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwkami podana z sosem rozmarynowym**

#### **Dodatki:**

**Ziemniaki gotowane**

**Łazanki**

*Warzywa gotowane pod beszamelem  
Pierogi z kapustą i grzybami podawane na żeliwnych misach*

***Deser:***

*Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i polewą*

***Zimny bufet:***

*Szczupak faszerowany  
Pieczony rozbef po angielsku z musem chrzanowym  
Tymbaliki drobiowe  
Tatar z lososia z jakiem przepiórczym  
Śledź po staropolsku zapiekany w jabłku  
Schab ze śliwką i morelą  
Paszтет domowy z borówką  
Sałatka jarzynowa  
Pieczywo  
Sosy*