

PO UROCZYSTYM OBIEDZIE, PROPONUJEMY SZEROKI WYBÓR  
PRZYSTAWEK I ZAKĄSEK ZIMNYCH.

KALKULACJA CENOWA JEST SPORZĄDZANA PO WYBRANIU KONKRETNÝCH DAŃ.

W PRZYPADKU DOBRANIA PRZEKĄSEK, CZAS UROCZYSTOŚCI WYDŁUŻA SIĘ DO 5h.

#### **Przystawki tradycyjne:**

- Śledzik w pomidorach
- Śledź w oleju
- Koreczki ze śledzia marynowanego, ogórka konserwowego, pieczarek i cebuli
- Sałatka jarzynowa
- Galareta drobiowa
- Galareta wieprzowa
- Smalec wiejski podany z ogórkiem kiszonym
- Półmisek mięs pieczystych **własnego wyrobu** oraz wędlin:
  - karkówka marynowana w majeranku i czosnku
  - schab faszerowany śliwką suszoną
  - galantyna z kurczaka
- Półmisek serów, dekorowany pestkami dyni, orzechami i winogronem (camembert, ser żółty typu gouda, ser wędzony, ser pleśniowy typu gorgonzola, lazur)
- Paszтет mięsny z żurawiną

#### **Inne propozycje:**

- Mini chłodnik z buraczkami i koperkiem
- Sałatka z bobem i wariacją z kukurydzy
- Szaszłyk z mozzarelli i pomidorków koktajlowych podany na rukoli z sosem balsamicznym
- Sałatka ryżowa z kurczakiem i słonecznikiem
- Bruschetta na dwa sposoby (tapenada oliwkowa, pasta z awokado)
- Sałatka z kurczakiem i gruszką w dipie z czerwonego pieprzu
- Sałatka grecka (z fetą i oliwkami) w sosie winegret
- Jajka z łososiem wędzonym
- Hummus
- Pasta wątróbkowa
- Szaszłycki z grillowanej piersi kurczaka z sosem słodko-oстрыm

#### **Przystawki DeLux:**

- Polędwica wołowa marynowana w ziołach z emulsją z musztardy francuskiej
- Tatar ze śledzia podany w kajzerce
- Łosoś wędzony podany na cykorii z pastą z fety i papryki
- Ser kozi z winogronem i orzechami włoskimi
- Paszтет rybny z żelem chrzanowym
- Tatar wołowy z emulsją z musztardy francuskiej, z cebulą i ogórkiem konserwowym
- Mini sałatka cesar z boczkiem, parmezanem i grzankami
- Grillowany ser halloumi z mango chutney