

Karczma Biesiadna Bartoszewo

Menu III

Przystawka:

- Francuski pasztet z galaretką z porto i żurawiną na grzance

Zupa (do wyboru):

- Krem paprykowo – pomidorowy z pesto bazylikowym
- Zupa grzybowa z makaronem własnego wyrobu

Danie główne:

- Kaczka w jabłkach z majerankiem i czosnkiem na modrej kapuście
- Łosoś podany z placuszkami marchwiowo – ziemniaczanymi i pianką szparagowo – grzybową
- Klups karczmarza
- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie
- Sos
- Zestaw surówek

Ok. godziny 2300

- Płonący udziec z dziką
- Pieczone ziemniaki
- Kapusta czerwona zasmażana
- Sos

Ok. godziny 0200

- Zupa gulaszowa

Zimny bufet:

- Płyta mięs pieczonych:
 - Karkówka w cebuli
 - Schab nadziewany
 - Pasztet z dziką
 - Rolada
- Galantyna z kaczki
- Pomidory faszerowane sałatką warzywną
- Sałatką nicejską
- Auszpięk ze szparagami i szynką
- Szczupak w całości
- Tymbaliki z kurczaka
- Ozory wołowe
- Salceson z nóżek
- Dipy
- Pieczywo mieszane
- Masło

Ciasta:

- Do wyboru

Napoje:

- Wódka biała – bez ograniczeń
- Wino białe, czerwone – bez ograniczeń
- Sok owocowy – bez ograniczeń
- Woda mineralna z cytryną – bez ograniczeń
- Kawa ze śmietanką
- Herbata z cytryną

W prezencie od firmy:

- Smalec własnego wyrobu
- Chleb razowy na zakwasie
- Domowe ogórki kiszane/małosolne

Cena za osobę 230 złotych.