
PROPOZYCJA MENU GRUPOWEGO

NA POCZĄTEK

Zupa rybna, wędzony jesiotr Zielenica, zakwas żytni, puree ziemniaczane, marmolada cebulowa

PRZYSTAWKI W STOLE DO PODZIAŁU

Dwa rodzaje domowego pieczywa, masło palone

Tatar wołowy z mazurskiej bavetty, octowa cebula, majonez lubczyk, korniszony, chips topinambur

Domowa kaszanka, smażona brukselka, remulada selerowa z chrzanem

Brukselka, piana musztardowa z miso, gremolata koperkowa, prażona cebula

Kalafior smażony, puree z fermentowanego czosnku, olej chilli, cytryna

Grzanka z pieczywa ziarnistego ze śledziem matjas, sos pieczarkowy, koper, świeża polska trufła

Grzanka z pszennego pieczywa z soloną szprotą, piklowana czerwona cebula, szczypior, majonez z wędzonej papryki

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

(PROSIMY O WYBRANIE DAŃ CO NAJMNIEJ 3 DNI PRZED WYDARZENIEM)

Jesiotr Zielenica, sos beurre blanc, seler naciowy, koper włoski, oliwa koperkowa, kawior antonius

Tarta buraczana, kozi ser Groser, domowy creme fraiche, wasabi, sos vege-burak

Comber z jelenia, puree z leśnych grzybów, skorzonera, cebula, ziarna rzepaku, sos demi-glace

DODATKI W STOLE DO PODZIAŁU

Puree ziemniaczane z Jurajską truflą

Mizeria z kompresowanego ogórka w oliwie koperkowej

Salata rzymska z dressingiem koperkowym

Frytki z majonezem i serem dojrzewającym Groser

DESER

Tarta pigwowa, beza, suszone kwiaty

woda, 1 x kawa lub herbata

250 zł

cena wyrażona w kwotach netto za osobę, dodatkowo doliczany serwis 12,5% do kwoty brutto