
BOŻE NARODZENIE

przykładowe menu tradycyjne

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór mięs pieczonych i pasztetów | Wybór pasztetów wegańskich *vegan/GF*

Matias: z sosem śmietanowym z piklami i musztardą francuską, tradycyjny w oleju lnianym,
w pomidorach z rodzynkami i żurawiną *GF/LF*

Dorsz z duszonymi warzywami korzennymi w sosie pomidorowym *LF*

Pasztet z ryb morskich z sosem z tartego chrzanu lub z sałatką z kopru włoskiego i limonki *GF/LF*

Tatar z łososia z jabłuszkiem kaparowca *LF*

Kulebiak z duszoną kapustą i grzybami *wege*

Pieczarki faszerowane konfiturą czerwonej cebuli, anchois i przepiórczym jajkiem sadzonym *GF/LF*

Marynaty: grzybki, papryka, konfitura z czerwonej cebuli | Sosy: tatarski, mus z tartego chrzanu, żurawina | Wybór pieczywa rzemieślniczego

SALATKI

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn korzennych z sosem majonezowym i zielonym groszkiem *wege/GF*

Sałaty ze szpinakiem, boczniakiem, fetą, kietkami fasoli, orzechami włoskimi i dressingiem pepperoni *wege/GF/LF*

Freeze z marynowanymi grzybami, wędzonym łososiem, piklami i dressingiem kaparowym *GF/LF*

ZUPY

Tradycyjny barszcz czerwony z winem, jabłkami, majerankiem i uszkami z kapustą i grzybami *vegan/LF*

Wigilijna zupa rybna *GF/LF*

PIEROGI

Tradycyjne pierogi z farszem z kiszonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym *vegan*

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe marynowane w rozmarynie w sosie demi glace *GF/LF*

Polędwiczka z mangelicy sous vide na kremowym sosie winno- grzybowym ze świeżym tymiankiem *GF/LF*

Pieczony filet z karmazyna na porowym musie z dodatkiem młotkowanego czerwonego pieprzu *GF*

Roladka z karpia z prażonymi migdałami, wędzonymi śliwkami na kremowym sosie winno-limonowym *GF*

Gnocchi szpinakowe z masłem szatwiowym *wege*

Ziemniaczki opiekane z ziołami *vegan*

Świąteczna kapusta zasmażana z olejem lnianym

Parowany duet kalafiora i romanESCO z ziołowym masłem i prażonymi migdałami

DESER

Rolada makowa z orzechami i bakaliami

Tradycyjny piernik korzenny

Keks z bakaliami

Miodownik z orzechami

Kremowy sernik z białą czekoladą na cytrynowym kruchym spodzie

BOŻE NARODZENIE

przykładowe menu fusion

PRZEKĄSKI ZIMNE

Roladka tramezzino: z koperkowym musem z matiasa; z pomidorowym musem z matiasa; z pastą z bałtyckiego matiasa; z majonezem curry
Terrina ze smażonego dorsza z galaretką warzywną na wytrawnym biszkopcie
Pâte z sandacza glazurowane musem tatarskim GF/LF
Trufle z pieczonego karpia, aromatyzowane chrzanem otoczone płatkami prażonych migdałów GF/LF
Mus z pieczonego łososa w glazurze z białym winem ze sferycznym kawioem i zestami z limonki
Ciasto parzone z farszem z kiszonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym wege
Mus pieczarkowy w balsamicznej galaretkie z konfitury z czerwonej cebuli na wytrawnym biszkopcie wege
Mini burger ze świątecznym pasztetem, musem chrzanowym i marynowanymi piklami

Marynaty: grzybki, papryka, konfitura z czerwonej cebuli | Sosy: tatarski, mus z tartego chrzanu, żurawina | Wybór pieczywa rzemieślniczego

SALATKI

Tagliatelle z warzyw korzennych julienne, groszku cukrowego, kwaszonego ogórka i jajka z dressingiem majonezowo - musztardowym wege/GF
Sałatka ziemniaczana z wędzonym węgorzem, korniszonami, kaparami i zieloną dymką vegan/GF/LF
Rukola i radicchio z karmelizowanymi burakami, owczym serem, żurawiną i kremowym dresingiem balsamicznym LF

ZUPY

Zupa borowikowa podana ze śmietanką truflową
Bulion z karpia z zieloną dymką i czarnym ravioli faszerowanym krewetkami aromatyzowanymi lubczykiem

DANIE GŁÓWNE

Roladka z wolno pieczonej wołowiny marynowana w czerwonym winie, Faszerowana korzenno - winnymi policzkami z mangalicy GF/LF
Tiftele z karpia aromatyzowane pomarańczą, z orzechami włoskimi i śliwkami na sosie migdałowym
Conchiglioni zapiekane z rillettes grzybowym na szalotkowym beszamelu wege
Gnocchi nadziewane grzybami z masłem szatwiowym
Mini buraczki marynowane w balsaminko z miodem i żurawiną wege/GF/LF
Szafranowa gruszka Concorde zapiekana z serem gorgonzola i karmelizowanymi orzechami wege/GF/LF

DESER

Torcik piernikowy z kremem czekoladowym z pistacją kuweturą
Chrupiący ptyś z kremem piernikowym i konfiturą z żurawiny
Mini muffin pomarańczowy z kandyzowaną pomarańczą
Mini beza migdałowa z kremem cointreau
Makowiec fusion z białą czekoladą i orzechem pecan
Sernik z białego maku na korzennym spodzie z kremem pomarańczowym