ZAMEK GNIEW
HOTEL
★★★★

Menu

Kolacja uroczysta

Przystawka
Pasztet z dziczyzny podany z puree z gruszki i musem chrzanowym.

Zupa
Zupa na kaczynie z kawałkami grzybów z kluską kładzioną.

Danie główne
Łopatka pieczona duszona w sosie własnym, podana z puree maślanym, duszoną fasolką szparagową, marchwią i papryką.

Deser
Panna cotta cytrynowa podana z sosem karmelowym.

Bufety

Sałatkowy
Sałata z grillowanym kurczakim, grzankami i żółtym serem.
Sałatka z kawałkami wędzonej ryby, jajem i sosem musztardowym.
Caprese z ziołowym pesto i prażonymi migdałami.
Marynaty (patisony, papryka, korniszony, cebulki, kapary, oliwki, pieczarki).
Pieczywo, masło.

Zimny
Mus z wędzonej ryby podany na świeżym ogórku.
Kurczak nadziewany podrobami z dużą ilością natki pietruszki.
Indyk nadziewany musem ziołowym podany na sałacie z suszonym pomidorem.
Tatar z tęczowego pstrąga z musztardą z gorczycą.
Terina z brokuła podana na sałatce z dipem z musztardy z gorczycą.
Matias w zalewie octowej z patisonem i marynowanymi pieczarkami.
Mięsa pieczone (schab ze śliwką, boczek pieczony z pieprzem zielonym, karczek nacierany czosnkiem, pasztet z dziczyzny).
Sos tatarski, sos żurawinowy, sos chrzanowy.

ZAMEK GNIEW
HOTEL
★★★★

Ciepły - Zupa

Krem z warzyw z kolendrą i grzankami.

Ciepły – dania główne

Wieprzowina duszona po indyjsku z warzywami i zielonym curry.
Bitki wieprzowe podane z sosem myśliwskim.
Uda z kurczaka nadziewane po staropolsku, w sosie śliwkowym.
Pulpety z białej ryby, podane na szpinaku w śmietanie.
Makaron penne rigate podany z kawałkami polędwiczki wieprzowej i boczniakiem.
Brokuły gotowane na parze, podane z tartym serem feta.
Warzywa gotowane na parze z migdałami.
Kopytka z boczkiem i szczypiorem.
Ziemniaki pieczone z wędzoną papryką.

Bufet Deserowy

Ciasto własnego wypieku w zamkowej cukierni.

Napoje

Woda mineralna z cytryną,
soki owocowe,
kawa / herbata,
wino,
wódka.