



JESIÉŃ 2025

DWUDANIOWY OBIAD, DESER, ZIMNA PŁYTA
ORAZ DWIE CIEPŁE KOLACJE
KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(napoje gazowane, soki, woda)

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ - **GRATIS!**
TOAST WINEM MUSUJĄCYM DLA WSZYSTKICH GOŚCI - **GRATIS!**
KOMPOT DO OBIADU - **GRATIS!**

Obiad

Zupa: Krem z dyni z prażonymi migdałami

Drugie danie serwowane na półmiskach: Filet z kurczaka z oscypkiem •

Żeberka w miodzie • Filet z kaczki pieczony w ziołach •

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym

Dodatki: Puree ziemniaczane • Kluski ciemne (fusate) • Chłopskie frytki

Surówki: Surówka z białej kapusty trydniowa • Surówka z selera • Buraczki zasmażane

Deser

Waniliowa panna cotta z musem malinowy

Zimna płyta

Deska wędlin regionalnych • Deska serów •

Mini tortille z grillowanym kurczakiem, serkiem czosnkowym i warzywami •

Tymbalik wieprzowy • Sałatka pieczarkowa • Carpaccio z buraka z rukolą i serem feta •

Leśne grzybki marynowane • Śledź po kaszubsku •

Pieczyno chleb • Masło

Kolacja 1

Szaszłyk drobiowy serwowany z ryżem i sałatką z pomidorów w sosie vinegrette

Kolacja 2

Karczek wieprzowy serwowany z duszonkami

Kolacja 3

Żurek z kiełbasą i jajkiem

Cena: **352zł/os.**

Podane menu jest propozycją, którą można dowolnie modyfikować.

Zapraszamy do zapoznania się również z opcjami dodatkowymi dostępnymi na naszej stronie internetowej www.goscinieczumny.pl
ewa@goscinieczumny.pl tel. kom. 535-295-950 przemek@goscinieczumny.pl tel. kom. 514-240-410