

menu

PRZYSTAWKI

Kolorowe marchewki podawane na ziołowym labneh z granatem i świeżym chilli

Deska wędlin z pieczywem i masłem

Vol au vent z pastą z łososia z ziołowym panko

Klasyczny tatar wołowy po warszawsku z domowymi piklami i pieczywem

ZUPA (W FORMIE BUFETU)

Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi

DANIA GŁÓWNE (W FORMIE BUFETU)

Roladki z kurczaka z morelą i jasnym sosem pieczeniowym
z pieczonymi ziemniakami i miksem sałat

Gołąbki wegańskie z włoszczyzną i soczewicą z wegańskim demi-glace, concase z pomidorów, świeżymi grzybami, oliwą lubczykową i orzechami włoskimi w karmelu

DESERY (W FORMIE BUFETU)

Szarlotka z kruszonką

Panna cotta waniliowa z musem malinowym

Prezentowane **menu jest przykładowe.**

Po więcej szczegółów zapraszamy do kontaktu mailowego:

event@mlodygrochow.pl

