



CHRISTMAS MENU I



..... 

PRZYSTAWKI PODANE NA PÓŁMISKACH

Siekany tatar wołowy z szalotką, przyprawami i kremem z żółtek, lubczyk
Talerz ryb wędzonych
Świąteczny pasztet Do Brzegu
Pierogi z kapustą i grzybami
Śledź podany z musem z szarej renety z palonym ziemniakiem i crème fraiche
Pieczywo rzemieślnicze; Masło smakowe; Majonez chrzanowy
Konfitura śliwkowa

..... 

ZUPA

Barszcz czerwony z pierożkami z farszem grzybowym

..... 

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH

Konfitowane udo z kaczki z sosem demi glace z rokitnikiem
Polik wołowy duszony w ciemnym piwie z trawą żubrową
Okoń morski pieczony w całości w soli morskiej
Pieczone ziemniaczki z czosnkiem i rozmarynem
Kluski śląskie w palonym maśle
Kasza gryczana z grzybami
Warzywa korzenne pod beszamelem
Kapusta świąteczna

..... 

DESER

Fondant czekoladowy z lodami i custurdem

..... 

NAPOJE

Woda mineralna; kawa; herbata

..... 

KOSZT MENU W PRZELICZENIU NA 1 OSOBĘ WYNOŚI 189,00 BRUTTO

REZERWACJE:

TEL: +48 881 922 848

E-MAIL: REZERWACJE@YACHTCLUBSOPOT.COM



MENU II

PRZYSTAWKI PODANE W STOLE

Łosoś gravlax z koprem włoskim, chrzanem i ikłą z pstrąga
Nigiri z halibutem z imbirem, awokado i ogórkiem chilli
Pate z królika z chrzanem, wiśniami, porem i musem z selera
Kibiny z baraniną z konfiturą z moreli i pieprzem syczańskim
Pierogi z kapustą i grzybami
Pieczywo rzemieślnicze
Masło smakowe

ZUPA

Barszcz czerwony z pierożkami z farszem grzybowym

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Filet z łososia MOWI z quadroni z mascarpone, pistacjami, kaparami i sosem Beurre Blanc
lub
Zrazy z dzika z podgrzybkami, słoniną z kaszą gryczaną i topinamburem
lub
Stek z kalafiora z grzybami, musem ze szpinaku, gratin z kolorowej marchewki
z karmelem szałwiowym

DESERY PODANE W STOLE

Pierogi z makiem, chips z gruszki, custard z miodem pitnym
Trufle czekoladowe z orzechami
Deska serów z konfiturą domową

NAPOJE

Woda mineralna; kawa; herbata

KOSZT MENU W PRZELICZENIU NA 1 OSOBĘ WYNOŚI 249,00 BRUTTO



- POZOSTAŁE NAPOJE I ALKOHOLE ZOSTANĄ SKALKULOWANE WEDŁUG SPOŻYCIA I DOLICZONE DO KOŃCOWEGO RACHUNKU
- PROSIMY O POTWIERDZENIE OSTATECZNEJ LICZBY GOŚCI NAJPÓŹNIEJ NA 3 DNI PRZED PLANOWANĄ IMPREZĄ
- DO KOŃCOWEGO RACHUNKU ZOSTANIE DOLICZONY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
- MENU ŚWIĄTECZNE OBOWIĄZUJE WYŁĄCZNIE REZERWACJE POWYŻEJ 8 OSÓB
- POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPŁATA ZALICZKI W WYSOKOŚCI 50% KWOTY MENU