

# Svadobné menu D.

*cena menu na osobu 48 €*

## Prípítok

*Hugo(bazový sirup, sóda, prosecco, mäta)*

*Chateau Grand Bari – Sekt Grand Bari, brut*

*Voda v džbánoch*

## Predjedlo (60g osoba)

*Čerstvý losos marinovaný v ovocnom destiláte s mladým kôprom, trstinovým cukrom a limetou s pomarančovo feniklovou redukciov*

*Plátky roastbeefu, redukcia z červeného vína a černíc, syr volovec, mikrobylinky,*

*domáci bylinkový chlieb*

## Polievka (0,33l osoba)

*Kohútí vývar s pečenou žemľovo-gaštanovou plnkou*

*Krém z pečenej tekvice, bazalkový olej, chlebový chips, crème fraiche*

## Hlavný chod (150g osoba)

*Pečené kačacie prsia marinované v mede, batátové pyrė, pečený zemiak, citrusová omáčka s cognacom*

*Pomaly pečené telacie karé, pučené zemiacky s tymiánom, pečená koreňová zelenina, bernaise omáčka*

Bufetové stoly

Studený bufet (80g osoba)

Mix jednohubiek a kanapiiek

Mix zahraničných údeninových špecialít

Selekcia talianskych a francúzskych výberových syrov

Kačacia rilletess s dipom z granátového jablka, ríbezlí a portského vína

Variácie pečiva

Teplý bufet (170g osoba)

Mini bravčové a kuracie rezne

Plnená kapusta – holúbky (smotana)

Spišské pirohy (smotana, cibuľka, slaninka)

Maslová ryba v limetkovo-bylinkovom kréme

Diviačie stehno špikované slaninkou a zelerom na ragú z lesných húb

Kuracie supreme s parmezánovou krustou na cuketových špagetách

Prílohy (150g osoba)

Opekané zemiakové mesiačky

Pečená koreňová zelenina

Zemiakový gratin

Grilovaná zelenina

Šaláty (80g osoba)

Klasický zemiakový šalát s majonézou

Rukolový šalát so sušenými paradajkami, parmezánom a orechami

Listový šalát s grilovanými krevetami a ananásom

Šalát waldorf