

## **MENU PRZYKŁADOWE – HOTEL HOTTON**

### **APERITIF**

Wino musujące  
Staropolskie powitanie chlebem i solą

### **PRZYSTAWKA**

Łosoś marynowany w soi i imbirze w tiulu z prażonego sezamu z dresingiem balsamico

### **ZUPA**

Krem z białych i zielonych szparagów

### **DANIE GŁÓWNE**

Pieczone zrazy z cielęciny nadziewane borowikami podanymi na sosie rozmarynowym z pieczonymi buraczkami i kluseczkami makowymi

### **DESER**

Łódeczka z melona z lodami bakaliowymi z sosem poziomkowym

### **ZAKĄSKI SERWOWANE NA STÓŁ**

Pieczony schab marynowany w czosnku z dodatkiem sosu chrzanowego  
Pieczonego indyka faszerowanego musiem z orzechów z dodatkiem sosu porzeczkowego  
Terrina z kaczki na sosie borówkowo-miodowym  
Pasztet z grzybami z sosem żurawinowym  
Pieczonego płastuga na kruchej sałacie z krewetkami i dresingiem gazpacho  
Sałatka z wędzonej szynki i sera z sałatą rzymską i dresingiem paprykowym, sałatka z pieczonych polędwiczek z pieczarkami z dresingiem rozmarynowym  
Marynaty, masło smakowe, wybór pieczywa

### **BUFET KAWOWY**

Kawa, herbata (czarna, owocowa, zielona)

### **BUFET DESEROWY**

Owoce filetowane

### **PO PÓŁNOCY**

Carving  
Płonący udziec wieprzowy serwowany z sosem prowansalskim

### **NAD RANEM**

barszcz czysty

### **NAPOJE ZIMNE**

Woda mineralna – 500 ml, sok owocowy – 500 ml

***Menu w cenie od 155 zł do 190 zł od osoby***