Wigilia Firmowa

MARIENTAL
HOTEL & SPA

Przystawka

- Mini bliny z twarożkiem i wędzonym pstrągiem podane z cytrusowym kawiorem z pstrąga
- Rillettes z łososia podany na grillowanej focacci, kawior z limonki, kolendra

Zupa

- Barszcz czerwony klarowny z uszkami faszerowanymi leśnymi grzybami
- Krem grzybowy z łazankami, oliwa ziołowa

Danie Główne

- Filet karpia konfitowany w maśle, sos beurre blanc,
  pieczony burak karmelizowany z kremem balsamicznym
- Sandacz pieczony, maślane puree z pietruszki, kapusta włoska z grzybami,
  sos z palonego masła i białego wina
- Filet kaczki sous vide podany na kremie z pieczonego selera, karmelizowana marchew,
  sos demi-glace z wiśniami i przyprawami korzennymi

Deser

- Ciasto daktylowe, karmel egzotyczny z kalamansi
- Makowe tiramisu
- Kompot z suszu

przystawka, zupa, danie główne, deser: 269 zł / os.

Przekąski serwowane na półmiskach

- Śledź w marynacie korzennej
- Tartiny z łososiem gravlax
- Tatar ze śledzia z piklowaną cebulą
- Pasztet z dziczyzny z konfiturą żurawinową
- Tymbaliki z karpiem i wędzoną śliwką
- Carpaccio z wędzonej kaczki z kawiorem pomarańczowym
- Selekcja pieczywa i masła smakowego

99 zł / os.