



Aperitif

Lampka wina Prosecco

Zupa

prosimy o wybór 1 zupy*

Krem z pieczonych ziemniaków z oliwą koprową ^{veg}

Krem dyniowy ^{veg}

Zabielana zupa grzybowa z łazankami ^{veg}

Danie główne

prosimy o wybór 1 dania głównego*

Pierś Supreme z kurczaka kukurydzianego podana z kaszą bulgur z warzywami oraz ciecierzycą i sosem tymiankowym

Pieczony łosoś podany z fasolką szparagową oraz makowymi gnocchi, z sosem koprowym ^{veg}

Polędwiczka wieprzowa na kremowym sosie z czerwonym pieprzem, podana z ziemniakiem z pieca oraz warzywami gotowanymi

* Indywidualnie wybrane menu należy przekazać do OIRP wraz ze zgłoszeniem uczestnictwa

Przekąski podane na bufecie

Pieczony rostbef z musem chrzanowym

Pieczony filec z indyka, nadziewany żurawiną

Kanapeczki z musem chrzanowym, wieprzowiną i papryką marynowaną

Tortille z warzywami i kurczakiem

Salata z rucolą, gruszką, gorgonzolą i prażonymi orzechami

Ser mozzarella z pomidorami, oliwą i świeżą bazylią

Salata z serem feta i oliwkami

Matijas z oliwą i świeżym koprem

Matijas z żurawiną

Tymbaliki z dorszem

Jaja faszerowane grzybami

Zestaw przekąsek – paluchy drożdżowe, grillowane warzywa, oliwki, sery | szynka parmeńska

Focaccia z oliwkami, focaccią z rozmarynem i oliwą z oliwek

Włoska zupa gulaszowa z wołowiny wg receptury Valle d'Aosta

Bufet słodki oraz kawowy

Mini Panna cotta z musem z owoców

Sernik | Ciasto czekoladowe z wiśniami

Mini babeczki

Owoce

Aromatyczna kawa | Herbata

Napoje

Napoje soft 455 ml/os. oraz woda

Wino 150 ml/os.

Zapraszamy do indywidualnego zakupu napoi oraz alkoholi w barze Restauracji Ferrina

