



# WIELKANOC 2015 w KARCZMIE STAROPOLSKIEJ

## BUFET ZIMNY

- Wybór jaj faszerowanych (z grzybami, z musem z łososia, z sosem tatarskim)
- Tradycyjna sałatka wielowarzywna
- Sałatka z młodych ziemniaków twarogu i wędzonym pstrągiem
- Półmisek pieczonych mięs i pasztetów wielkanocnych
- Kompozycja śledzi (w śmietanie z jabłkami, z wędzoną śliwką, z cebulą i pieprzem)
- Deska wędzonych ryb

Pieczyno, masło

## ZUPA W BUFECIE

- Wielkanocny barszcz biały z jajkiem przepiórczym i białą kielbasą

## DANIE GŁÓWNE ( do wyboru )

- Pstrąg z palonym masłem na puree ziemniaczano-cytrusowym z mixem sałat sezonowych
- Schab faszerowany morelami i migdałami z pieczonymi młodymi ziemniakami i sałata lodową z kwaśną śmietaną
- Cytrusowa pierś z indyka na risotto z zielonym groszkiem i pieczonymi młodymi warzywami korzeniowymi

## DESERY

- Tradycyjna baba wielkanocna z limonowym lukrem i bakaliami
- Puszysty sernik z konfiturą śliwkową
- Tradycyjna wielkanocna pascha z lekkiego twarogu z rodzynekami

Kontakt: [marketing@hotelkarczmadamazowsze.pl](mailto:marketing@hotelkarczmadamazowsze.pl)

22 735 72 20, 608 095 900

Karczma Staropolska

ul. Świerkowa 2, 05-805 Otrębusy

