

# Dwór Świętoszówka

## Przyjęcia okolicznościowe

### Przystawka

Carpaccio z kaczki marynowane w Ginię, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijonkim z sałatą rucola oraz dziką borówką	19zł
Majale tonnata skropione sosem kaparowo tuńczykowym	12zł
Różyczki z łososia wędzonego serwowane z aksamitnym serkiem Ricotta	14zł
Podgrzybkę zapiekane w cieście francuskim	12zł
Pasztet szefa kuchni nadziewany śliwką serwowany z sosem kremowo chrzanowym	12zł
Serek Mascarpone otulony plasterkami wędzonej polędwicy wołowej z pomidorami suszonymi skropiony oliwą z oliwek	16zł

### Zupa

Krem z borowików z grzanekami	14zł
Dwu kolorowy krem z cukinii	11zł
Domowy rosół z makaronem	11zł
Krem z selera serwowany z prażonymi migdałami	11zł

### Dania główne (wieloporcjowo)

#### Zestaw I

Kotlet schabowy w złocistej panierce, delikatna pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kotlet De Volaille z masłem i pietruszką

#### Dodatki

Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, ziemniaczki z masłem i koperkiem  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananase)

**Cena zestawu 49zł**

#### Zestaw II

Tradycyjna rolada śląska, soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim  
Złocisty indyk z mozzarellą i pomidorami z nutą Bazyli

#### Dodatki

Ziemniaczki pieczone z cebulką, ziemniaczki z masłem i koperkiem, kluseczki Śląskie  
Zestaw świeżych sałat z winegretem (sałata zielona, pomidor, ogórek),  
Czerwona kapusta z żurawiną

**Cena zestawu 55zł**

#### Zestaw III

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem  
Soczysty szaszłyk z pieczonymi pomidorami lub roladki z pstrąga z boczkiem i ogórkiem

#### Dodatki

Kluski śląskie, ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, frytki  
Kompozycja świeżych warzyw skropionych winegretem, ćwikła z tartym chrzanem  
Zestaw surówek (marchewka, biała kapusta, selera z ananase)

**Cena zestawu 69zł**

### **Dania główne** (wyporcjowane)

Szlachecką kaczka serwowana z gruszką i orzechami zatopionymi w karmelu, kłuski śląskie i buraki z tartym chrzanem	55 zł
Plastry gotowanej wołowiny serwowane z sosem kurkowym oraz kremowym puree pietruszkowym i marchewką przyrządzoną z zielonym groszkiem	45zł
Roladka wieprzowa nadziewana podgrzybką skropiona sosem śmietanowym z pieczonymi ziemniakami i zestawem surówek	49zł
Delikatna pieczeń cielęca skropiona sosem śmietanowym w zapachach Chardonnay serwowana z kłuskami śląskimi oraz buraczkami z tartym chrzanem	55zł

### **Deser**

Tort z kremowego serka Mascarpone z sezonowymi owocami	12zł
Włoską pannacotta z sosem ze świeżych truskawek	11zł
Lody z malinami na gorąco	11zł
Czekoladowa babeczka skropiona sosem Cointreau	15zł
Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone	11zł
Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie	16zł

### **Zimna płyta -35zł na osobę**

Deska wędlin, deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną, indyk w maladze, szynki zawijane z chrzanem, śledzie przyrządzone z cebulką i pieczarkami, tymbaliki drobiowe z zielonym groszkiem, pasztet szefa kuchni serwowany ze śliwką, śliwki kalifornijskie z soczystym boczkiem, sałatką grecką, mozzarella z pomidorami, pieczywo, masło

### **Kolacja**

Gordon Blue z serem i szynką serwowany z łódeczkami ziemniaczanymi oraz świeżym ogórkiem zatopionym w śmietanie w zapachach pietruszki	35zł
Złociste fileciki z kurczaka z serem i pieczarkami oraz ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, zestaw surówek	30zł
Pieczony schab nadziewany śliwką kalifornijską serwowany z ziemniakami z masłem i koperkiem oraz czerwoną kapustą z żurawiną	28zł
Pikantny bogracz serwowany z pieczywem	15zł
Rubinowy barszcz z krókiem	9zł

### **Napoje**

Wódka Stanisław 0,5l	50zł
Wino	49zł
Woda 1l	8zł
Sok 1l	12zł
Kawa	7zł
herbata	6zł