



Chleb weselny i sól na przywitanie Pary Młodej

### Obiad

Rosół z bażanta z makaronem i frykase

( mięsa w sosach na podgrzewaczach )

Filet z indyka z białym serem w pomidorach

Pieczeń z karkówki w sosie własnym z kurkami

Królik pieczony podany w sosie śmietanowo-rozmarynowym

Kaczka „szefa kuchni” w sosie śliwkowym

Łosoś zapiekany z pieczarkami i serem

Kotlet myśliwski panierowany

Panierowany zawijanec z piersi z kurczaka z serem

Pulpety baranie w sosie serowym

Udka z kurczaka pieczone

Ziemniaki gotowane, pyzy ziemniaczane

Bukiet surówek

### Deser

Lody śmietankowe z sosem malinowym, wafelkiem i bitą śmietaną

Kawa i herbata bez ograniczeń

### Na zimno

Półmisek mięs z własnego pieca i wędzarni

( rolada z bażanta z żurawinami, rolada z kaczki ze śliwkami, polędwica Św. Huberta, schab wieprzowy po myśliwsku, boczek wędzony, szynka kujawska, pasztet )

Carpaccio z jelenia

Tymbaliki drobiowe

Pstrąg w galarecie

Morszczuk z warzywami w sosie pomidorowym

Śledź po Kujawsku ze świeżym ogórkiem i cebulą

Sałatka „Roszponka” na sałacie lodowej, z solankowym serem, papryką i warzywami

Sałatka „lekka”, mix sałat, pomidory coctailowe, dodatki

Sałatka warzywna tradycyjna

Pieczyno wiejskie

### Kolacja

Dzik pieczony

Kasza pęczak, gryczana, ziemniaki pieczone, sos żurawinowy i myśliwski

Szaszłyki z karkówki po dobrzyńsku

Żeberka pieczone w sosie własnym

Barszcz czerwony

### Nad ranem

Flaki wołowe

Żurek wiejski z ziemniakami, jajkiem i kiełbasą

Pieczyno

*Gotowanie to nasza pasja*

