MORAN
HOTEL & SPA

OBIADOKOLACJA z JESIENNYM MENU

Piątek 1 listopada 2019
Sobota 9 listopada 2019
godz. 17:00-19:00

ZUPY

Aromatyczna zupa z pachnących grzybów
Aksamitny krem z dyni z prażonymi pestkami
z dodatkiem imbiru i mlekiem kokosowym

DANIA GŁÓWNE

Delikatne kopytka ze szpinakiem i borowikami
Apetyczny gulasz z dziczyzny z grzybami leśnymi
Łosoś pieczony ze szpinakiem
Schab tradycyjny
Soczyste żeberka pieczone z marynowaną gruszką
Racuchy z dodatkiem owoców leśnych

DODATKI I SURÓWKI

Ziemniaki puree
Kasza gryczana z czosnkiem i oliwą pomidorową
Gotowany kalafior z zasmażaną bułką
Chrupiący ryż z warzywami
Kompot z owoców leśnych ze śliwkami
Zestaw surówek
Mix sałat

DESER

Owoce leśne polewane delikatną, gorącą białą czekoladą

ZAKĄSKI ZIMNE

Tatar wołowy
Ryby wędzone
Deska serów regionalnych
Smalec
Ogórki kiszone
Dynia marynowana
Pieczywo

MORAN
HOTEL & SPA

OBIADOKOLACJA z JESIENNYM MENU

Sobota 2 listopada 2019
Niedziela 10 listopada 2019
godz. 17:00-19:00

ZUPY

Pożywny krem z pieczonego buraka z dodatkiem koziego sera
Pachnący bulion z pieczonej gęsi z warzywami z kluseczkami

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe *w sosie grzybowym*
Risotto grzybowe
Domowe pierogi faszerowane gęsiną
Konfitowane udko kacze w aromatycznym sosie z czarnej porzeczki
Gnocchi buraczane z sosem kurkowo-śmietanowym
Delikatne policzki z jelenia w sosie winno-musztardowym

DODATKI I SURÓWKI

Aksamitne puree dyniowo-ziemniaczane
Kompot z owoców leśnych i śliwek
Modra kapusta
Cukinia grillowana
Kluski śląskie z parmezanem
Zestaw surówek
Mix sałat

DESER

Marynowane gruszki w polewie z gorzkiej czekolady

ZAKĄSKI ZIMNE

Deska świeżych wędlin
Śledź w oleju
Carpaccio wołowe
Pieczarki marynowane
Papryka faszerowana
Smalec
Ogórek kiszony
Pieczywo