



**Brunch Bożonarodzeniowy / Brunch de Noël / Weihnachtsbrunch / Brunch di  
Natale**

**16.12.2018**

**PRZYSTAWKI / ENTRÉES / VORSPEISEN / ANTIPASTI**

**MIX SERÓW SZWAJCARSKICH**

Plateau de fromages suisses / Schweizer Käseplatte / Piatto di formaggi svizzeri

**MIX WĘDLIN SZWAJCARSKICH**

Assiettes de viandes suisses / Schweizer Aufschnittplatte / Piatto di affettati svizzeri

**TERINA Z KACZKI I FOIE GRAS Z GALARETKĄ MIODOWO-MUSZTAROWĄ**

Terrine de canard, foie gras avec gelée de moutarde au miel / Ententerrine mit Gänseleber an einer  
Senf-Honig-Sauce / Terrina d'anatra, foie gras, con gelatina di senape al miele

**QUICHE Z ŁOSOSIEM I RICOTTĄ**

Quiche au saumon à la ricotta / Lachsquiche mit Ricotta / Quiche di salmone con ricotta

**QUICHE Z POREM I BOCZKIEM**

Quiche aux poireaux et lardons / Lauch- und Speckquiche / Quiche con porri e pancetta

**SALATKA Z SZYNKI I SERA**

Salade de cervelas et Gruyère / Salat mit Cervelat und Gruyère (Schinken-Käse-Salat) /  
Instalata di cervelas e Gruyère

**FOUNDUE SEROWE**

Fondue au fromage / Käsefondue / Fonduta di formaggio

## BUFET SAŁATKOWY

Buffet de salades, crudités / Salatbuffet / Buffet di insalate

MASŁO I PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU (BAGIETKI, CHLEB WIEJSKI, HEFEKRANZ)

Beurres et pains faits maison / Hausgemachte Butter und Brot / Burro e pane fatti in casa

## ZUPY/ SOUPES / SUPPEN / MINESTRE

ROSÓŁ Z MAKARONEM

Bouillon de poule aux vermicelles / Hühnerbrühe mit Nudeln / Brodino di pollo con vermicelli

ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI I SEREM

Soupe à l'oignon / Zwiebelsuppe / Zuppa di cipolle

## DANIE GŁÓWNE / PLATS PRINCIPAUX /HAUPTSPEISEN/SECONDI PIATTI

PANIEROWANY SZNYCEL DROBIOWY Z SEREM PLEŚNIOWYM (CORDON BLUE)

Cordon bleu de poulet / Poulet-Cordon Bleu / Cordon bleu di pollo

UDZIEC Z GĘSI CONFIT

Cuisse de canard confit / Entenbeinconfit / Coscia di anatra confit

PIERŚ INDYKA NADZIEWANA KASZTANAMI W KREMOWYM SOSIE

Dinde aux marrons et sa sauce à la crème / Truthahn mit Kastanien und Sauce / Tacchino con castagne e la sua salsa alla crema

BERNER PLATTE – MIX WIEPRZOWYNY PODANY NA KAPUŚCIE

Plat bernois / Bernerplatte / Piatto bernese

GULASZ CIEŁĘCY Z PIECZARKAMI W KREMOWYM SOSIE (ZÜRCHER GESCHNETZELTES)

Emincé de veau à la Zurichoise / Zürcher Geschnetzeltes / Straccetti di vitello alla zurighese

KIEŁBASKI CIEŁĘCE W BIAŁYM SOSIE CHLEBOWO-CEBULOWYM

Saucisse de veau en sauce blanche à l'oignon / Kalbsbratwurst mit weisser Zwiebelsauce /  
Salsiccia di vitello in salsa bianca e cipolle

BRUKSELKA Z KASZTANAMI JADALNYMI

Choux de Bruxelles aux châtaignes / Rosenkohl mit Kastanien / Cavoletti di Bruxelles alle  
castagne

MARCHEWKA W MIODZIE Z CYNAMONEM

Carottes au miel et cannelle / Karotten mit Zimthönig / Carote con miele e cannella

POLENTA W OLIWIE TRUFLOWEJ

Polenta à l'huile de truffe / Polenta mit Trüffelöl / Polenta con olio di tartufo

GOTOWANE ZIEMNIAKI Z MASŁEM I ZIOŁAMI

Pommes-de-terre aux fines herbes / Kartoffeln mit Kräutern / Patate alle erbe

ROSTI ZIEMNIACZANE

Rösti / Röstli / Röstli

**DESERY/ DESSERTS / NACHSPEISEN / DOLCI**

BUCHE DE NOËL – CIASTO/ROLADA CZEKOLADOWA

Bûche de Noël / Bûche de Noël – Kuchen und Rouladen / Tronchetto di Natale

TARTA JABŁKOWA Z KRUSZONKĄ

Tarte aux fraises avec crème à la vanille / Erdbeertorte mit Vanillecreme / Torta di fragole con crema  
alla vaniglia

BEZA CYTRYNOWA Z BITĄ ŚMIETANĄ

Meringue au citron avec sa crème fouettée / Meringue mit Zitrone und Schlagsahne / Meringa al  
limone e panna montata

### MUS CZEKOLADOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ

Mousse au chocolat et crème fouettée / Schoggimousse mit Schlagsahne / Mousse al cioccolato con panna montata

### KRUCHE CIASTKA KORZENNO-IMBIROWE Z OZDOBAMI

Pain d'épices / Lebkuchen / Pan di spezie

### FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI

Fontaine de chocolat avec fruits frais / Schokoladenbrunnen mit frischem Obst / Fontana di cioccolato con frutta fresca

### STACJA Z KUCHARZEM /LIVE COOKING!

### PIECZONA SZYNKA Z KORZENNYMI PRZYPRAWAMI

Rôti de porc et ses herbes/ Schweinsbraten an Kräutern / Arrosto di maiale alle erbe

### RAWIOLI Z BAŻANTEM I KASZTANAMI

Raviolis au faisan et marrons / Ravioli gefüllt mit Fasan und Kastanien / Ravioli di fagiano e castagne

### GOFRY Z BITĄ ŚMIETANĄ I SŁODKIMI POLEWAMI

Gauffres sauces sucrées et crème fouettée / Waffeln mit Schlagsahne und süßer Saucen / Cialde con panna montata e salse dolci

### NAPOJE/ BOISSONS / GETRAENKE/BEVANDE

#### GRZANE WINO

Vin chaud / Glühwein / vino caldo

#### WODA, SOK POMARAŃCZOWY, KAWA, HERBATA

Eau minérale, jus de fruits, café, thé / Mineralwasser, Fruchtsaft, Kaffee, Tee / Acqua minale, succo di frutta, caffè, tè

