

Kuchnia Staropolska

Przekąski zimne

Złociutko bakaliami szczupak faszerowany
Śledzik w oliwie w dębowej beczce trzymany
Sum w całości w barwnej szacie stawiany
Schab ostrym , świeżym chrzanem nadziany
Puszasty pasztet kurkami przybrany
Karp w galarecie podany
Pieczystym mięsem talerz obficie usłany , wiejskimi wędlinami dekorowany
Kaczka wyluzowana smacznym farszem nadziana

Salatki

Salatka babuni z warzyw mieszana i majonezem oblana
Ziemniak z cebulką , ogórkiem , krojony , pysznym śledzikiem złączony
Barwna fasolka z konserwowanym ogórkiem , pieczarką , ryżem zmieszana i lekkim
majonezem polana

Dodatki

Bochny chleba wiejskiego,
Pajdy staropolskiego z dodatkiem smalcu świeżo topionego z garnca kamiennego

Zupy

Uszka pięknie formowane czerwonym barszczem zalane

Dania główne

Prosię pieczone z kaszą gryczaną podane
Pierogi na spróbowanie w wielkiej misce na stół serwowane
Indyk rumiany żurawinowym sosem polany
Karpik smażony na półmisku położony
Złociste kartofelki ziołami posypane i kapusty zasmażane w towarzystwie warzyw podane

Bufet deserowy

Puszasty sernik ucierany bakaliami przybrany
Makowiec zawijany przez wszystkich lubiany
Krucze ciasto jabłkami przekładane jabłecznikiem zwane.
Świeże owoce z sadu zerwane