

# Menu

## Soupes

- Żurek staropolski (soupe aigre garnie de saucisse et d'œuf dur en quartier)
- Crème de bolets avec nouilletes
- A minuit, borsch et ses mini-roulés à la viande ou au choucroute

## Buffet chaud

- Filet de porc avec mini-carottes au miel
- Canard aux pommes avec confit d'oignons rouges
- Roulades de boeuf à la Radziwiłł, sauce aux bolets
- Pommes de terre rôties au romarin ou knödles à la silésienne
- Légumes à la vapeur (brocoli, choux-fleur, mini-carottes, haricots verts)
- 3 sortes de raviolis polonais (pierogi) : à la viande, à la choucroute et champignons, à la russe
- Choucroute traditionnelle polonaise

## Buffet froid

- Tartare de saumon fumé sur du pain complet
- Terrine de gibier garni aux aïelles rouges, sauce canneberge et raifort
- Pruneau sec au lard «Lisiecki»
- Rollmops à la polonaise avec des rondelles d'oignon sur du Pumpernikel ou Rollmops traditionnels à la crème aigre
- Roulades de carpe, mousseline à la ciboulette
- Plateau de fromages polonais (fromages de chèvre, à pâte dure, à la menthe, aux herbes) accompagnés de fruits secs et noix.

## Charcuterie traditionnelle polonaise

- Jambon campagnard
- Lard farci
- Charcuterie fumée «Lisiecka»
- Saucisse campagnarde «Lisiecka»
- Viandes rôties: filet mignon aux fruits secs, jambon à la polonaise, palette aux herbes
- Pain de campagne + saindoux aux herbes, à l'oignon, à l'ail
- Cornichons à la polonaise

## Salades

- Salade de rucola au chèvre et graines de grenade
- Salade traditionnelle de légumes (salade «russe»)
- Salade aux brocolis et poivrons

## Buffet de desserts

- Cheesecake à la crème
- Gâteau royal aux pommes
- Crème à la vanille et aux framboises
- Mini-dessert au chocolat avec mousse aux groseilles

Différentes sortes de pain

Citronnade, limonade aux fraises

Boisson traditionnelle polonaise aux fruits frais servie en carafe