



POLSKA AKADEMIA NAUK DOM ZJAZDÓW I KONFERENCJI W JABŁONNIE
ul. Modlińska 105, 05-110 Jabłonna

tel./fax (+48 22) 774 48 62, 782 44 33, 782 54 61; e-mail: info@palacjablonna.pan.pl; www.palacjablonna.pl

KOLACJE UROCZYSTE

Zestaw 1

*Róże z melona z szynką St. Daniele
Krem z avocado z szyszkami rakowymi
Pierś z kurczęcia z farszem drobiowo-dyniowym,
zapiekana z mozzarella w sosie pelatti,
podana z ziemniaczanymi rozetkami i zielonymi szparagami
Krem Brulee*

Zestaw 2

*Roladki z łososia z musem cytrynowym,
podane na jarzynowej galaretkie
Rosół z bażanta z drobiowymi knedlikami
Schab w maderze, serwowany
z ziemniakami zapiekаными w sosie królewskim i sakiewką warzyw
Lody w płonącym koszu karmelowym*

Zestaw 3

*Fileciki z soli w cieście paprykowym
Consomme z kłuską królewską
Połędwiczki wieprzowe z grzybami i świeżym rozmarynem,
serwowane z pieczonymi ziemniakami i buraczkami drążonymi
Ciasto czekoladowe z wiśniami*

Zestaw 4

*Łosoś marynowany w imbirze z zielonym pieprzem
Krem pomidorowy ze świeżą bazylią i ziołowymi grzankami
Schab w przyprawionym Calvadosie sosie sliwkowym,
podany z kłuseczkami półfrancuskimi i warzywami pod beszamelem
Mus czekoladowo-waniliowy*

Zestaw 5

*Vol au vent z pieczarkami
Rosół z kołdunami
Kaczką pieczona w miodzie,
z orzechami, jabłkiem i majerankiem,
podana z ziemniakami pieczonymi i różyczkami brokułów
Lody w płonącym koszu karmelowym*



POLSKA AKADEMIA NAUK DOM ZJAZDÓW I KONFERENCJI W JABLONNIE
ul. Modlińska 105, 05-110 Jabłonna

tel./fax (+48 22) 774 48 62, 782 44 33, 782 54 61; e-mail: info@palacjablonna.pan.pl; www.palacjablonna.pl

Zestaw 6

*Terina z łososiem i sandaczem,
Zupa cebulowa z serowymi grzankami
Cielęcina z szynką,
zapekana z parmezanem, pod beszamelem,
serwowana z kłuseczkami półfrancuskimi i bukietem warzyw
Sałatką owocową z Cointreau*

Zestaw 7

*Faszerowany sandacz w winnej galarecie
Strogonow z polędwiczek wieprzowych
Indyk pieczony podany w delikatnym sosie,
w kompozycji z jabłuszkiem z żurawiną, ziemniakami drążonymi,
dofinkami i sałatką z pomidorem w vinaigrette
Gruszką w sosie waniliowym z malinami*

Zestaw 8

*Mus z kaczki w żurawinowej galarecie
Jajko po portugalsku
(w grzance, w sosie z szynką i świeżym pomidorem)
Sola „au gratin” z sosem kawiorowym,
podana z drążonymi ziemniaczkami i grillowanymi warzywami
zapekanymi z serem Camembert
Sorbet w pływającym koszu karmelowym*

Zestaw 9

*Vol au vent z owocami lasu
Krem brokułowy
Comber z dziką w sosie braszewskim,
podany z domowymi pyzami i drążonymi buraczkami
Mus jabłkowy z miodowymi płatkami*

Zestaw 11

*Vol au vent z ragout z kurczaka
Krewetki podane na szpinaku
Chateaubraind z sosem Berenaise,
w kompozycji z ziemniakiem pieczonym z ricottą i szczypiorkiem,
oraz pomidorem gratinowanym
Krem Brulee*



POLSKA AKADEMIA NAUK DOM ZJAZDÓW I KONFERENCJI W JABŁONNIE
ul. Modlińska 105, 05-110 Jabłonna

tel./fax (+48 22) 774 48 62, 782 44 33, 782 54 61; e-mail: info@palacjablonna.pan.pl; www.palacjablonna.pl

Zestaw 12

Sałatką z rockpołem

Foie Gras z karmelizowana gruszką

Muślinowy krem szparagowy

Kotleciki cielęce z kostką w sosie kurkowym,

w kompozycji z cebulowym krokietkiem ziemniaczanym i fasolką kenijską

Lody w płonącym kłosu karmelowym

Zestaw 10 (dla 20 osób)

Plastry sandacza faszerowanego,

ułożone w kształcie ryby na postumencie z sałatką jarzynowej

Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem

Prosię pieczone w całości z kaszą gryczaną,

wątróbkami i innymi smakowitościami, serwowane z buraczkami drażnionymi

Jabłko pieczone z żurawiną,

posypane karmelizowanymi, miodowymi płatkami