



5.12.2008 od 18.00

Vánoční starofrancouzské POSEZENÍ s Beaujolais Nouveau „U Podkovy“

- * Millefeuille z pošírovaných grónských krevet a s lilkovým kaviárem

- * Pečení šneci s máslem Cafe de Pari, podávané na hrubé mořské soli, křupavá bageta

- * Grilovaná žabí stehýnka podávaná v paprikovém puku s rizotem a křupavou pancettou, česneková emulze

- * Vánoční jehněčí pečínka konfinovaná po starofrancouzsku, zadělávaný listový špenát, vanilkové bramborové pyrė

www.upodkovy.cz

