

MENU BUFETOWE

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATY

Wybór musów i past: humus z tahini, mus z fety, jogurtu i papryki, mus z pieczonej marchewki z kuminem i czarnuszką, mus z ikry dorsza, podane z grillowaną pitą

Młody szpinak z pieczonymi bocznikami, w jogurtowym sosie z kuminem i prażonym sezamem

Kolorowe pomidory z dojrzewającym serem korycińskim i malinami, w miodowo-tymiankowym winegrecie

Papryczki florinis nadziewane owczym serem z gremolatą z natki pietruszki

Łosoś sezonowany w wódce, z sosem miodowo-musztardowym i salsą z ogórka i rzepy daikon

Owoce morza marynowane w oliwie z sokiem z cytryny i selerem naciowym

Wybór pieczonych mięs i wędlin z manufaktury Jaroszek i Synowie, podane z piklami i domowym smalcem

Plastry rostbefu z owocami kaparów i oliwą truflową

Mus z gęsich wątróbek, podlewany brandy, z chutneyem z rabarbaru

Wybór pieczywa

DANIA CIEPŁE W PODGRZEWACZACH

Polędwica z dorsza w sosie estragonowym z karmelizowanym porem

Strogonow z polędwicy wołowej w pomidorach z leśnymi grzybami i ogórkami kiszonym

Zielone szparagi z masłem cytrynowym i parmezanem

Gnocchi z palonym masłem i szałwią

LIVE COOKING

(opcjonalnie)

risotto | owoce morza | pierogi | grill

MENU DESEROWE

Sernik śmietankowy z białą czekoladą i owocami

Kruszona beza z kremem waniliowym, malinami i prażonymi pistacjami

Brownie z karmelem i solą morską

Kruchy placek z rabarbarem, truskawkami i migdałową kruszonką

Tartaletki z kremem cytrynowym i włoską opalaną bezą

Czereśnie, borówki amerykańskie, jeżyny

OKOŁO 2:00 W NOCY

prosimy o wybór dania

Żurek z białą kielbasą, jajkami i majerankiem

Barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami