

MENU BUFETOWE

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATY

WYBÓR MUSÓW I PAST

podane z grillowaną pitą

klasyczny humus, mus z fety, papryki i kaparów,
mus z pieczonej marchewki z kuminem i czarnuszką, mus z ikry dorsza

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 gremolată z natki pietruszki

Łosoś sezonowany w wódce z sosem miodowo-musztardowym z sałszą 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 gęsiich wątróbek, podlewany brandy z chutneyem z rabarbaru

Wybór pieczywa

DANIA CIEPŁE W PODGRZEWACZACH

Dorsz w sosie estragonowym, z nutą pomarańczową i 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, owocami i prażonymi pistacjami

Brownie z solą morską i karmelem

Kruchy placek z karmelizowanym rabarbarem, truskawkami i migdałową kruszonką

Tartaletki z kremem cytrynowym i włoską opalaną bezą

Wybór owoców sezonowych

OKOŁO 2:00 W NOCY

Prosimy o wybór jednego z dań

Żurek z białą kielbasą i gotowanymi jajami

Barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami