GREEN MOUNTAIN
*****

MENU

DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Vitello tonnato z focaccią (7, 10)

DANIE GŁÓWNE

Involtini z perliczki z caponatą, chipsem z bakłażana i sosem Marsala z pomarańczą (7, 9, 12)

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

Pomidory z mozzarellą, grillowaną cukinią i sosem bazyliowym (1, 7)
Deska serów (1, 7, 10)
Deska wędlin (1, 7, 10)

BAR SAŁATKOWY

Mieszane sałaty i wybór świeżych warzyw
Sos ziołowy, sos czosnkowy, oliwa z oliwek
Sałatka z fetą (7)
Sałatka à la Cezar z kurczakiem i grzankami (1, 3, 4, 7, 10)
Bułki, pieczywo i masło (1, 7, 11)
Dwa rodzaje surówek

Lista alergenów:
1- gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby, 5 - orzeszki ziemne, 6 - soja, 7 - mleko, 8 - orzechy, 9 - seler, 10 - gorczyca, 11 - nasiona sezamu, 12 - siarczyny, 13 - łubin, 14 - mięczaki

GREEN MOUNTAIN
*****

MENU

BUFET CIEPŁY

ZUPY

Zupa minestrone (1, 9)
Toskański krem pomidorowy z mozzarellą i truflą (7, 9)

***

Kurczak zapiekany z pomidorami i serem (1, 7, 9, 10)
Wieprzowina po toskańsku (1, 7, 9, 10)
Halibut w sosie szampańskim z kawiorem (4, 7, 12)
Ziemniaki pieczone z oliwą z oliwek
Gnocchi (1, 3, 7)
Caponata sycylijska - bakłażan, pomidory, seler naciowy, cebula, oliwki i kapary w słodko-kwaśnym sosie (9, 12)
Marchew glazurowana miodem z groszkiem (1, 7)
Ravioli w sosie śmietanowym (1, 3, 7)

STACJA MAKARONOWA

Cztery rodzaje makaronu:
Makaron z podgrzybkami w sosie truflowym (1, 3, 7)
Makaron boloński (1, 3, 9)
Makaron carbonara (1, 3, 7)
Pasta alla Norma (1, 7)

DESERY

Tiramisu – klasyczne, wiśniowe i pistacjowe (1, 3, 7, 8)
Panna cotta (7)
Torcik bezowy (3, 7)
Cannoli siciliani z kremem z ricotty (1, 7)

Lista alergenów:
1- gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby, 5 - orzeszki ziemne, 6 - soja, 7 - mleko, 8 - orzechy, 9 - seler, 10 - gorczyca, 11 - nasiona sezamu, 12 - siarczyny, 13 - łubin, 14 - mięczaki