



Hotel Bass



Menu



Zabawa

Andrzejkowa



Menu

BUFET ZIMNY

Sałatka z rukolą, pomidorkami cherry i rydzami

Sałatka cezarska z krewetkami

Sałata z marynowanymi burakami, serem brie, szczypiorkiem i vinegrette

Sałatka z wędzonym pstrągiem, groszkiem cukrowym i oliwą cytrynową

Deska serów międzynarodowych z konfiturą różaną

Pasztet z kaczki z konfiturą z żurawiny

Krewetki tygrysie na sosie koktajlowym

Tymbaliki z golonki z warzywami, aromatyzowane czosnkiem niedźwiedzim

Śledzie w trzech odsłonach (w oleju, z koperkiem i śmietaną)

Roladki z łososia ze szpinakiem, owocami kaparów i sosem musztardowym

Antipasti: szynka parmeńska, salami Napoli, mortadela bolonga z cebulkami balsamico, kaparami, oliwkami, płatkami parmezanu i oliwą z oliwek

Pieczyno, masło, sosy żurawinowy, tatarski, chrzanowy,
marynaty – gruszki, śliwki, dynie, grzyby leśne, smalec, ogórki kiszane

ZUPY W BUFECIE

Flaki po warszawsku

Zupa krem z białych warzyw z oliwą truflową

DNIA GORĄCE W BUFECIE

Łosoś z grilla w kremowym sosie winnym z pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem

Kurczak zagrodowy z sosem z grzybów leśnych i tymianku

Kaczka pieczona z żurawiną

Pieczeń wołowa z sosem z zielonego pieprzu

Domowe pierogi z pieczarkami i serem mimolette

Mule w białym winie

Pieczarki z patelni aromatyzowane Brandy

Kluski śląskie

Ziemniaki francuskie pieczone

Pieczone warzywa sezonowe

Menu

O GODZ 1:00 PRZEKĄSKA GORĄCA W BUFECIE

Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą

BUFET DESEROWY

Tort bezowy z migdałami

Tort chałwowy

Ciasto Raffaello

Faworki

Sernik z białą czekoladą

Wybór tart, tartaletek i babeczek

Mus orzechowy, mus mango

Owoce w całości

STÓŁ WIEJSKI

Szynka pieczona w całości

Szynka podkomorzego

Boczek pieczony z majerankiem

Kielbasa wiejska, biała, kaszanka, kabanosy

Salceson ozorkowy i włoski

Pasztet staropolski

Smalec z ogórkami kiszonymi

Bigos domowy

Pierogi z mięsem i okrasą

Grzyby marynowane

Chleb wiejski