



Menu

Karnawałowo-Walentynkowe

Hotel Bass





ZUPY

Krem z pieczonego kalafiora i parmezanu podany z grzanką maślaną

Tom Youm z krewetkami

DANIA GŁÓWNE (W BEMARACH)

Filet z łososia w sosie szafranowym z białym winem i nutą cytryny

Polędwiczki wieprzowe w sosie z suszonych śliwek,
wina porto, szalotki i rozmarynu

Pierś z kaczki w lśniącej glazurze z wiśni, porto i rozmarynu

Makaron pappardelle z truflową ricottą, karmelizowanymi
podgrzybkami, szpinakiem i płatkami parmezanu

DODATKI DO DAŃ

Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem

Glazurowana marchewka i pasternak z miodem i tymiankiem

Risotto parmezanowe

Karmelizowana czerwona kapusta z jabłkiem

Surówka z białej kapusty, jabłka i koperku

Surówka z marchewki i selera z cytryną

OGÓLNE



BUFET ZIMNY

Roladki z łososia wędzonego z kremem chrzanowym
z kaparami i czerwoną cebulką

Roladki z carpaccio wołowego z rukolą, parmezanem i oliwą truflową

Roladki z szynki parmeńskiej z gruszką, serem pleśniowym
i miodem

Roladki z bakłażana z kozim serem i suszonymi pomidorami

Tatar z łososia z awokado, czerwoną cebulką i kaparami

Tatar z wołowiny z korniszonami i musztardą

Tatar z pieczonego selera

Carpaccio z buraka z serem pleśniowym, orzechami włoskimi
i miodem

Mini tosty z pâté drobiowym z konfiturą z czerwonej cebuli
i żurawiną

Tartaletki z ricottą i suszonymi pomidorami

Vol-au-vent z kurczakiem i pieczarkami w kremowym sosie z
tymiankiem

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami i parmezanem

Sałatka Caprese

Sałatka z pieczonych warzyw i komosy ryżowej z dresingiem
cytrynowym

Mini bliny z łososiem wędzonym i crème fraîche ze szczypiorkiem

Pâté de campagne z grzankami i ogórkiem konserwowym



BUFET SŁODKI

Sernik na zimno z truskawkami

Red Velvety z białą czekoladą

Brownie rumowe z orzechami pekan

Mini bezy z maliną i mascarpone

Mini Ecler z kremem patissiere

Mini tartaletki z owocami

Mus truskawkowy z prażynką czekoladową i chilli

Mus pijana wiśnia

Owoce filetowane

Tort walentynkowy

O PÓŁNOCY (24:00)

BOURGUIGNON WOŁOWY

Wołowina duszona w czerwonym winie burgundzkim
z bekonem, cebulkami peretkowymi, pieczarkami
i bukietem garni, podana z chrupiącą bagietką
z masłem ziołowym

GULASZ WARZYWNY

Gulasz warzywny z ciecierzycą w sosie pomidorowym z ziołami,
podany z chrupiącą bagietką

OPEN BAR

Napoje soft

Kawa i herbata