

MENU BUFETOWE

Platinum Mountain Hotel & SPA

PRZY MINIMALNEJ ILOŚCI 25 OSÓB



PLATINUM MOUNTAIN
Hotel & SPA

★★★★★

Prosimy o wybór jednego zestawu.

ZESTAW 1

Przystawki

Karkówka
Schab
Indyk
Sałatka caprese
Deska serów
Matias na ziemniaku
Tortilla vege
Wrapy z kurczakiem
Sałatka grecka
Vol-au-vent z pieczarkami i serem
Pieczywo z masłem
Sos tatarski, sos chrzanowy, sos
musztardowo-miodowy

Zupa

Krem z kalafiora

Dania ciepłe

Kurczak po prowansalsku
Polik wieprzowy z sosem
z czerwonego wina
Filet z zębaczka z sosem
cytrynowo-maślanym
Puree ziemniaczano-chrzanowe
Pęczotto z warzywami
Makaron z pesto bazyliowym
(vege)
Buraczki zasmażane
Warzywa blanszowane

Deser

Domowe ciasta - 3 rodzaje

Cena

180 zł netto - bufet uzupełniany do 2 godzin

240 zł netto - bufet uzupełniany do 4 godzin



ZESTAW 2

Przystawki

Karkówka
Schab
Indyk
Sałatka caprese
Deska serów
Matias na ziemniaku
Tortilla vege
Wrapy z kurczakiem
Sałatka grecka
Vol-au-vent z pieczarkami i serem
Pieczywo z masłem
Sos tatarski, sos chrzanowy, sos
musztardowo-miodowy

Zupa

Zupa meksykańska

Dania ciepłe

Rolada z indyka z sosem z białego
wina
Wieprzowina po azjatycku
Dorsz na szpinaku z masłem
czosnkowym
Ziemniak pieczony
Ryż paraboliczny z ziołami
Spaghetti napoli (vege)
Warzywa pieczone
Fasolka szparagowa z bułką tartą

Deser

Domowe ciasta - 3 rodzaje

Cena

180 zł netto - bufet uzupełniany do 2 godzin

240 zł netto - bufet uzupełniany do 4 godzin



ZESTAW 3

Przystawki

Rostbeef
Indyk
Salami picante
Tatar wołowy
Tatar łosoś
Vol-au-vent z pieczarkami i serem
pleśniowym
Deska serów
Sałatka nicejska
Sałatka z mango i granatem
Tortilla wege
Pieczywo z masłem
Sos tatarski, sos chrzanowy, sos
musztardowo-miodowy

Zupa

Zupa tajska z kurczakiem
Zupa krem z buraka z jabłkiem

Dania ciepłe

Medaliony z indyka na warzywach
orientalnych
Wołowina po burgundzku
Filet z sandacza z sosem chimi
churi
Kopytka pieczone z cebulką
Dziki ryż
Makaron farfalle alla putanesca
(vege)
Kapustka włoska
Marchew glazurowana

Deser

Domowe ciasta - 3 rodzaje

Cena

220 zł netto - bufet uzupełniany do 2 godzin

290 zł netto - bufet uzupełniany do 4 godzin



ZESTAW 4

Przystawki

Rostbeef
Indyk
Salami picante
Tatar wołowy
Tatar łosoś
Vol-au-vent z pieczarkami i serem pleśniowym
Deska serów
Sałatka nicejska
Sałatka z mango i granatem
Tortilla wege
Świeże sałaty - ogórki, pomidory
koktajlowe, papryka
Surówka z białej kapusty
Surówka z buraka
Surówka z marchwi z ananasem
Pieczywo, masło
Sos tatarski, sos chrzanowy, sos musztardowo-miodowy

Zupa

Kwaśnica
Zupa krem z cukinii z miętą

Dania ciepłe

Kacze udko konfitowane
Polędwiczka wieprzowa z sosem demi glace
Łosoś pieczony z glazurą mango-jalapeno
Gratin ziemniaczany
Bulgur z warzywami
Spaghetti aglio olio
Kapusta modra
Kalafior-brokul z migdałami

Deser

Domowe ciasta – 3 rodzaje
Krojone owoce
Tiramisu
Mus czekoladowy z syropem miętowym
Pudding chia z konfiturą z moreli
Pana cotta z musem malinowy

Cena

220 zł netto - bufet uzupełniany do 2 godzin

290 zł netto - bufet uzupełniany do 4 godzin

