



MENU BUFETOWE

Platinum Mountain Hotel & SPA

Przy minimalnej ilości 25 osób

Menu Bufetowe | 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

Cena

180 PLN netto – bufet uzupełniany do 2 godzin
240 PLN netto – bufet uzupełniany do 4 godzin

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



Menu Bufetowe | 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

Cena

180 PLN netto – bufet uzupełniany do 2 godzin
240 PLN netto – bufet uzupełniany do 4 godzin

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 napol (vege)
- › Warzywa pieczone
- › Fasolka szparagowa z bułką tartą

Deser

- › Domowe ciasta - 3 rodzaje



Menu Bufetowe | 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 vege
- › Pieczywo z masłem
- › Sos tatarski, sos chrzanowy, sos musztardowo-miodowy

Cena

220 PLN netto – bufet uzupełniany do 2 godzin
290 PLN netto – bufet uzupełniany do 4 godzin

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



Menu Bufetowe | 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 vege
- › Świeże sałaty - ogórki, pomidory koktajlowe, papryka
- › Surówka z białej kapusty
- › Surówka z buraka
- › Surówka z marchwi z ananase
- › Pieczywo, masło
- › Sos tatarski, sos chrzanowy, sos musztardowo-miodowy

Cena

220 PLN netto – bufet uzupełniany do 2 godzin
290 PLN netto – bufet uzupełniany do 4 godzin

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, Tiramisu
- › Krojone owoce
- › Mus czekoladowy z syropem miętowym
- › Pudding chia z konfiturą z moreli
- › Pana cotta z musem malinowy

