

MENU

AMUSE-BOUCHE

- Sałatka z grillowanych boczniaków / pieczona sałata rzymska / sos aioli

DANIA GŁÓWNE

- Zupa z pieczonych buraków / kluseczki z kozim serem
- Krem z dyni / kurczak / kolendra / mleko kokosowe
- Zraz wieprzowy z karkówki / cebula / ogórek kiszony / pieczarki / sos musztardowy
- Faszerowany fileć z kurczaka / grzyby / sos rozmarynowy
- Pierogi z kaczką i jabłkami / warzywa okopowe / sos demi-glace
- Pieczony fileć z dorsza na warzywach / sos porowy
- Ziemniaczane gratin z cebulą
- Kuskus perłowy z pieczonym pasternakiem i marchewką
- Kalafior z sosem beszamelowym
- Gotowana czerwona kapusta

BUFET ZIMNY

- Tatar z łososia z dodatkami, podawany na grzance z chleba razowego
- Roladki z pieczonego rostbefu z warzywami julienne i boczniakami / sos vinaigrette
- Schab peklowany i wędzony / sos Vitello Tonnato / kapary

- Sałatka z wołowiną i kiełkami mung
- Sałatka z wędzonym filetem z kurczaka / sos cezar
- Sałatka z łososiem / pomarańcza / owoce granatu
- Surówka coleslaw
- Surówka z buraków
- Kolorowe sałaty
- Wolno pieczony fileć z kurczaka
- Pomidorki koktajlowe
- Piklowana czerwona cebula
- Ogórek świeży
- Ser feta
- Prażone pestki słonecznika
- Tuńczyk w zalewie ziołowej
- Fasolka szparagowa / sos vinaigrette
- Domowe pieczywo
- Smalec własnej produkcji

BUFET SŁODKI

- Domowa szarlotka
- Ciasto sermakowe
- Crème brûlée z pomarańczą i makiem
- Karmelowa panna cotta z wiśniami
- Mini pączki maślano-serowe

NAPOJE

- OPEN BAR BEZ LIMITU
- WYBÓR NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH: wódka, wino białe i czerwone, whisky, piwo, rum, gin
- soki oraz napoje gazowane, kawa i herbata.