

# Menu



## Przekąski podawane w bufetach

### Finger food

- Springrolls / kolendra/ imbir/sos słodko kwaśny
- Pikantne kuleczki wieprzowe bulette /lekki dip ziołowy
- Wędzona śliwka/bekon /sos bbq
- Mini szampury z kurczaka / sos kokosowy z curry
- Quiche /brokuł/ ser pleśniowy/czarne oliwki
- Quiche/ bekon/ mozzarella

### Wytrawne ptysie faszerowane

- Mus dynia mango/ krewetki /chilli
- Hummus / karmelizowane marchewki
- Laskowe Pesto/szynka długo dojrzewająca/kapary

### Mini grzanki z:

- Tatarem z pieczonych i suszonych pomidorów i kaparami
- Salami di Napoli z czarnymi oliwkami i serem pleśniowym
- Ziołowym fromage z szynką długo dojrzewająca i musztardą dijon

### Mini burgery

- Cheese smash z wieprzowiną serem żółtym/ autorski sos/ogórek/cebula/
- Z szarpaną wieprzowiną i kapustą/piklami
- Z grillowanym halloumi / konfitura żurawinowa/roszponka/

### Wytrawne przekąski na solidną przegryzkę

- Wytrwane muffiny z grillowanymi pieczarkami i cheddarem/pikle
- Roladki z tortilli z pieczoną wołowiną , białą kapustą, marchwią, natką, pikantnym majonezem sriracha i musztardą francuską
- Stripsy z polędwiczek drobiowych z sosami

### Roladki z tortilli

- Verde - ziołowy fromage / liście szpinaku / pestki dyni
- Sierra Nevada - szynka Serrano /ser feta / rukola / orzeszki ziemne
- Napoli - salami picante / oliwkami / ser/ rukola / pini

### Delikatesy stołu

- Galaretki mięsne z warzywami
- Jaja w sosie tatarskim
- Śledź w śmietanie z jabłkiem/ w oleju
- Rulony szynki wiejskiej z sałatką



# Menu

## Kompozycje pieczonych mięs i wędlin

- Schab w tymianku i rozmarynie z owocami
- Rolada drobiowa z warzywnym jullienne i czarnuszką
- Roladki ze szpinakiem i Pesto paprykowym
- Karczek pieczony szpikowany czosnkiem z kminem
- Rolada z boczku marynowana w jałowcówce

Dodatki:

Pieczyno - bez limitu, sos musztardowo miodowy, chrzanowy, tatarski

## Selekcja serów twardych i pleśniowych z oliwkami i orzechami w towarzystwie przekąsek :

- Kuleczki z sera roquefort w łupanych orzechach
- Kuleczki z sera roquefort z pomidorami suszonymi
- Mini mozzarella binaco z pomidorem truskawkowym z bazyliowym pesto

## Bar sałatkowy z nw.:

- Mozzarella Di Bufalla/pomidory śliwkowe/ pesto z jarmużu i pietruszki
- Buraki marynowane w pomarańczach / gruszka/rukola/ser kozi/ mailinowy vinaigrette
- Grillowany kurczak/ananas/orzechy/grzanki/tarty parmezan/sos teryaki
- Chrupiące boczniaki/ seler naciowy/ananas/ prażone migdały z redukcją balsamico

Dodatki: Bagietki z pieca.

## Słodkie delikatesy

- Sernik z pomarańczą
- Szarlotka z kruszonką
- Mini pączki
- Mini eklerki z musem waniliowym
- Czekoladowe eton mess z cytrynowymi wiśniami
- Kwaśne lemon curd ze słodkim serkiem mascarpone

Owoce filetowane z fantazją podane 60kg

## Dania gorące – podane na bufetach w podgrzewaczach i kociołkach:

Zupy:

- Krem chrzanowy z prażonym bekonem
- Zupa tajska z kurczakiem i warzywami

Dodatki: grzanki ziołowo czosnkowe , płatki drożdżowe



# Menu

## Dania gorące:

- Plastry szynki w sosie piwno-musztardowym
- Roladki wieprzowe z pieczarkami cebulką i korniszonem z jałowcowym demiglace
- Rolada drobiowa ze szpinakiem, suszonym pomidorem i serem pleśniowym w sosie porowym
- Fileciki z kurczaka z tymiankiem na białym winie

## Dla wegetarian

- Filet z dorsza z sosem z cytryny świeżymi ziołami i kolorowym pieprzem
- Gulasz z dyni i soczewicy w warzywach

## Dodatki:

Zapiekanne ziemniaczki po prowansalsku, Szpinakowe kopytka w maśle szałwiowym

## Po północy:

- Strogonow z kapeluszami pieczarek
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem

## Bar z napojami :

- Kawa z dodatkami bez limitu;
- Paleta herbat smakowych z dodatkami bez limitu;
- Soki owocowe bez limitu
- Woda mineralna bez limitu
- Napoje gazowane coca cola / fanta bez limitu
- Lampka wina musującego na toast noworoczny

