

Menu 1

STACJA Z OWOCAMI MORZA

Gravad lax podany z sosem miodowo-musztardowym

Wybór ryb wędzonych z zimnym cytrynowym Ailoi

Filet łososia wędzonego w gorącym dymie podany z sałatką z ogórka, czerwonej cebuli i kaparów

Krewetki z grilla marynowane w pomarańczach podane z karczochami z chilli i kolendrą

STACJA Z SUSHI

Wybór sushi

Marynowany imbir, wasabi , sos sojowy,

WĘDLINY I PIECZONE MIĘSA

Szynka polska wieprzowa

Kabanosy

Kaczka faszerowana

Pastrami wołowe

Pieczony schab

Dodatki: sos tatarski, sos remoualde, musztarda, chrzan, marynaty

STACJA Z SERAMI

Wybór serów polskich i międzynarodowych

Dodatki: krakersy, winogrona, suszone owoce, orzechy, miód

BUFET SAŁATKOWY

Salaty : Sałata rzymska, sałata lodowa, rukola

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, orzechy włoskie,
kiełki słonecznika, kiełki rzodkiewki, grzanki, oliwki, boczek,
kurczak, parmezan płatki, kapary, marchewka świeża

Sosy : klasyczny vinegrette, jogurtowy z koperkiem
Oliwa z oliwek, ocet Balsamico

Szpinak z kozim serem i pestkami słonecznika

Sałatka z mięsa raków, grillowanych karczochów , czarnych
oliwek i jajka przepiórczego

Mozzarella z pomidorkami koktajlowymi , rukolą i suszonymi
pomidorami

Sałatka z pieczonej wołowiny z warzywami z dresingiem z sosu
sojowego

Grillowane warzywa

Pieczyno i masło

DANIA GORAĆE

Zupa:

Kremowa zupa ze szparagów z płatkami migdałów i oliwą ziołową

Dania główne:

Poledwiczka z dorsza z młodymi warzywami i masłem tymiankowym

Pieczona kaczka z jabłkami w sosie z suszonych śliwek

Kotleciki cielęce z sosem z pieczonego czosnku

Młoda kapusta duszona z koperkiem

Młode ziemniaki z ziołami

Gotowane warzywa

Stacja z pierogami:

Pierogi z cielęcina i grzybami

Pierogi z soczewica i suszonymi pomidorami

Desery:

Ciasto czekoladowe „Sacher”

Tarta gruszkowa z sosem czekoladowym

Beza z kremem kawowym

Beza owocowa

Sernik karmelowy

Stacja dla dzieci

Mini sznycle z kurczaka

Ziemniaki smażone - wedges

Paluszki rybne

Makaron penne z sosem pomidorowym

Mini pączki

Cena: 135 PLN

Cena zawiera: wodę, soki, kawę i herbatę

Tort okolicznościowy - 20 PLN/os