

PAKIETY

PAKIET DIAMENTOWY

310 zł /os.

OBIAD

Przystawka

Parfait z gęsich wątróbek z galaretką porzeczkową serwowana z chałką

lub

Plastry z łososia norweskiego serwowane z chipsem grana padano, sałatką z roszponki i oliwą truflową

Zupa

Krem z borowika z ziołowym omletem

lub

Consomme z kaczki z warzywami i lanym ciastem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa nadziewana musem drobiowym podana na puree z białych warzyw, ziemniaczanym fondant, sos z porto

DESER

Semifreddo malinowe z szampańskim sosem

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Tort (dodatkowo płatny)

Ciasta podane w bufecie (1,5 porcji/os.)

Owoce

Krucze ciasteczka

ZIMNA PŁYTA (podana w bufecie)

Roladka drobiowa z rokitnikiem

Płatki rostbefu w rozmarynie

Tymbaliki z ozorka wołowego

Paszтет z gęsi w kolorowym pieprzu z dipem malinowym

Deska ryb wędzonych

Strudel z łososia z farszem warzywnym

Śledź macerowany w śliwownicy

Trufle z sera pleśniowego w płatkach migdałów

Terrina śmietanowa z jajkiem i wędliną

Krewetki w chilli

Sushi

Bukiet sałat z pomarańczą i orzechem oraz serem pleśniowym

Sałatka nicejska

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem tatarskim

Vol au enty wypełnione tuńczykiem

Mix pieczywa

Sos miodowo-musztardowy

Sos tzatziki

KOLACJA I

Roladka z szynki, duszony por, krokiet ziemniaczany, sos kaparowy z dodatkiem grana padano

KOLACJA II

Boeuf strogonow

KOLACJA III

Barszcz z kiszonych buraków podany z pasztecikiem nadziewany borowikami i kapustą

