

PAKIETY

# PAKIET DIAMENTOWY

310 zł /os.

## OBIAD

### Przystawka

Parfait z gęsiich wątróbek z mussem porzeczkowym serwowany z chałką

*lub*

Śledź bałtycki z salsą gruszkową i kawiozem

### Zupa

Krem z borowika z ziołowym omletem

*lub*

Consomme z kaczki z warzywami i lanym ciastem

### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej kruszonce podana na puree z białych warzyw z ziemniaczanym gratine, sos z porto

## DESER

Semifreddo malinowe z szampańskim sosem

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Tort (dodatkowo płatny)

Patery ciast (1,5 porcji/osoba)

Owoce

Krucze ciasteczka własnego wypieku

Kawa i selekcja herbat czarnych i smakowych dostępne przez całe przyjęcie

## 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 wieprzowa z pistacjami

Krewetki w chilli

Sushi

Bukiet sałat z pomarańczą i orzechem oraz serem pleśniowym

Sałatka nicejska

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem tatarskim

Vol vu enty wypełnione tuńczykiem

Mix pieczywa

Sos miódowo-musztardowy

Sos tzatziki

## KOLACJA I

Roladka z szynki nadziewana porem, krokiet ziemniaczany, pieczone warzywa, sos kaparowy z dodatkiem grana padano

## KOLACJA II

Boeuf strogonow

## KOLACJA III

Barszcz z kiszonych buraków podany z pasztecikiem nadziewany borowikami i kapustą

