

PAKIET DIAMENTOWY

OBIAD

Przystawka

Parfait z gęsich wątróbek z galaretką porzeczkową serwowana 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 gratin, sos z porto

DESER

Semifreddo malinowe z szampańskim sosem

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Tort (dodatkowo płatny)

Patery ciast (1,5 szt./os.)

Owoce

Krucze ciasteczka

Kawa i selekcja herbat czarnych i smakowych

ZIMNA PŁYTA (podana w bufecie)

Roladka drobiowa z rokitnikiem

Płatki rostbefu w rozmarynie

Tymbaliki z ozorka wołowego

Pasztet 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-au-enty wypełnione tuńczykiem

Mix pieczywa

Sos miodowo-musztardowy

Sos tzatziki

KOLACJA I

Roladka z szynki, duszony por, krokiet

ziemniaczany, pieczone warzywa, sos kaparowy z dodatkiem grana padano

KOLACJA II

Boeuf strogonow

KOLACJA III

Barszcz z kiszonych buraków podany

z pasztecikiem nadziewanym borowikami i kapustą

