

KOLACJA BUFET



MENU I - Grillowe

BUFET ZIMNY

Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem i parmezanem
Śledź w śmietanie z jabłkiem i chrzanem
Sałatka z pomidorów z dresingiem balsamicznym
Pikantna sałatka z fasolki szparagowej,
ryżu i kukurydzy
Klasyczna sałatka coleslaw
Marynowane grzybki, patisony, oliwki, papryka
Ogórki kiszane i konserwowe
Chrzan, musztarda, sos czosnkowy

DESER

Grillowany ananas z miętą, kruszonką i gęstą śmietaną
Kosz owoców

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną i miętą

BUFET GORĄCY

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
Pstrąg w folii ze świeżymi ziołami i cytryną
Grillowana karkówka barbecue z sosem
z wędzonych śliwek
Grillowane szaszłyki z kurczaka z sosem satay
Kaszanka z duszoną cebulą i pieczarkami
Kiełbasa marynowana w czosnku, wędzonej
papryce i jałowcu
Ziemniaki pieczone z rozmarynem i dipem
jogurtowym
Grillowane sezonowe warzywa

CENA: 88 PLN NETTO / OS.

MENU II

BUFET ZIMNY

Sałatka amerykańska z kurczakiem wędzonym,
ananasem i czerwoną fasolą
Kolorowa sezonowa sałatka warzywna
Deska pieczonych mięs (karkówka, indyk,
schab, balotyna z kurczaka)
Pasztet domowy z żurawiną
Śledź w śmietanie z jabłkiem i chrzanem
Ogórki kiszane, marynowane pieczarki
Pieczywo, masło

DESER

Sernik cytrynowy
Krem czekoladowy z sosem wiśniowym
Kosz owoców

BUFET GORĄCY

Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną
Udziec z indyka w ananasowym curry
Okoń nilowy z masłem
kapparowo cytrynowym -BG
Ziemniaki zapiekane z papryką i duszoną cebulą
Gnocchi z groszkiem, miętą i fetą
Pieczony kalafior i brukselka z kolendrą,
kminem i jogurtem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną i miętą

CENA: 86 PLN NETTO / OS.

KOLACJA BUFET



MENU III

BUFET ZIMNY

Sałatka z pieczonych warzyw prowansalskich, zielonego groszku, szpinaku i jajka na miękko

Kolorowa sezonowa sałatka warzywna

Deska pieczonych mięs (karkówka, indyk, schab, balotyna z kurczaka)

Pasztet domowy z żurawiną

Śledź z pieczonymi burakami i kiszonym ogórkiem

Ogórki konserwowe , marynowane pieczarki

Pieczyno, masło

DESER

Ciasto korzenne z kremem czekoladowym

Chłodnik śliwkowy z miodem i jogurtem

Kosz owoców

BUFET GORĄCY

Francuska zupa cebulowa z białym winem, grzankami i parmezanem

Eskalopki wieprzowe z duszonymi rydzami

Burgery z łososia w sosie mango

Smażony ryż z tofu, grzybami i warzywami

Gotowane ziemniaki z masłem i koprem

Blanszowane warzywa zapiekane pod beszamelem i serem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną i miętą

MENU IV

BUFET ZIMNY

Sałatka z kaszy kus kus, pieczonego bakłażana, tuńczyka i mięty z sosem miodowo limonkowym

Kolorowa sezonowa sałatka warzywna

Deska pieczonych mięs (karkówka, indyk, schab, balotyna z kurczaka)

Pasztet domowy z żurawiną

Śledź z suszonymi pomidorami i marynowaną czerwoną cebulą

Ogórki kiszone, marynowane pieczarki

Pieczyno, masło

DESER

Ciasto biszkoptowe z jabłkami

Krem kawowy ze skórką pomarańczową

Kosz owoców

BUFET GORĄCY

Krem z dyni z imbirem i grzankami

Kaczka faszerowana cielęciną w sosie myśliwskim

Pieczony dorsz w zielonym sosie z rukoli

Makaron z kremowym sosem serowym, winogronami, orzechami i selerem naciowym

Kopytka z masłem i natką pietruszki

Fasolka szparagowa z czosnkiem, ciecierzycą i kminem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną i miętą

CENA: 86 PLN NETTO/ OS.

CENA: 86 PLN NETTO/ OS.