

MENU

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, szynki i kukurydzy
Klasyczna sałatka coleslaw
Marynowane grzybki, patisony, oliwki, papryka
Ogórki kiszane i konserwowe
Chrzan, musztarda, sos czosnkowy
Pieczywo, masło

DESER

Grillowany ananas z miętą, miodem i jogurtem
Owoce sezonowe

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną lub miętą

BUFET GORĄCY

Żurek z białą kielbasą i jajkiem
Pstrąg w folii ze świeżymi ziołami i cytryną
Grillowana karkówka z sosem barbecue
Grillowane szaszłyki z kurczaka z dipem jogurtowym
Kaszanka z duszoną cebulą i pieczarkami
Kielbasa marynowana w czosnku, wędzonej papryce i jałowcu
Ziemniaki pieczone z czosnkiem
Grillowane sezonowe warzywa

CENA: 131 PLN NETTO/ OS.

MENU II

BUFET ZIMNY

Sałatka amerykańska z wędzonym kurczakiem, czerwoną fasolą i marynowaną kukurydzą
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 pomarańczowy
Tapioka kokosowa z sosem mango
Owoce sezonowe

BUFET GORĄCY

Zupa gulaszowa z kwaśną śmietaną
Udziec z indyka w sosie rozmarynowym
Morszczuk z masłem kaparowo cytrynowym
Ziemniaki zapiekane z papryką i duszoną cebulą
Kopytka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Pieczony kalafior i karmelizowana brukselka z imbirem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną lub miętą

CENA: 131 PLN NETTO/ OS.

MENU 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, jogurtem i kiszonym ogórkiem

Ogórki konserwowe , marynowane pieczarki

Pieczywo, masło

DESER

Ciasto czekoladowe

Chłodnik śliwkowy z miodem i jogurtem

Owoce sezonowe

BUFET GORĄCY

Francuska zupa cebulowa z białym winem, grzankami i parmezanem

Eskalopki wieprzowe z sosem kurkowym

Sandacz na zasmażanej kiszonej kapuście

Smażony ryż z tofu, grzybami mun i warzywami

Gotowane ziemniaki z masłem i koprem

Blanszowane warzywa zapiekane pod beszamelem i serem

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną lub miętą

CENA: 131 PLN NETTO/ OS.

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

Pieczywo, masło

DESER

Ciasto marcepanowe

Krem kawowy ze skórką pomarańczową

Owoce sezonowe

NAPOJE

Woda niegazowana z cytryną lub miętą

BUFET GORĄCY

Krem z dyni z imbirem i grzankami

Kaczka faszerowana cielęciną w sosie myśliwskim

Pieczony dorsz w zielonym sosie z rukoli

Makaron w sosie serowym z winogronami, orzechami i selerem naciowym

Kasza pęczak z ziołami

Kapusta czerwona duszona w czerwonym winie ze śliwkami

CENA: 131 PLN NETTO/ OS.

NAPOJE CIEPŁE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata

CENA: 9 PLN NETTO / OS.