



Bankiet



PAKIET I

WELCOME DRINKI

Wino musujące
Woda mineralna

PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe nadziewane gorgonzolą i kaparami z aromatem trufli

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Kaczka gotowana w sosie sojowym z anyżem i cynamonem, sos sakura
z kandyzowanych wiśni, ryż jaśminowy, warzywa w tempurze

lub

Sandacz w sosie borowikowym, pęczak szafranowy, karmelizowana marchewka
z tymiankiem

DESER

Mille – feuille z owocami

*(Delikatny, kruchy torcik z ciasta francuskiego, przełożony puszystym, mlecznym
kremem waniliowym i świeżymi owocami)*



Bankiet



PAKIET II

WELCOME DRINKI

Wino musujące
Woda mineralna

PRZEKĄSKI POWITALNE

** roznoszone przez kelnerów*

Mini bliny z kwaśną śmietaną i kawiozem z łososia
Tatar z polędwicy wołowej z suszonymi pomidorami i pieczonymi karczochami
Carpaccio z grillowanego bakłażana z truskawkami i kozim serem
Placuszki z cieciorzki z galaretką paprykową i świeżą bazylią

PRZYSTAWKA

Tuńczyk nadziewany borowikami na paście z czarnego kawioru podany na chipsie z lotosu

ZUPA

Krem z rydzy w asyście grillowanego schabu

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Kotleciki cielęce w sosie dijon, puree truflowe i karmelizowane mini buraczki
lub
Filet z miecznika z musem cytrynowym, pikantne szparagi i ryż jaśminowy

DESER

Mini torcik bezowy z kremem mascarpone i owocami



Bankiet



PAKIET III

WELCOME DRINKI

Aperol
Woda mineralna

PRZYSTAWKA

**dla każdego na talerzu 4 przekąski*

Parfait z gęsiej wątróbki z malinami i konfiturą figową
Tatar z sarny z prażonym słonecznikiem, listkami nasturcji i rzodkiewką
arbużową
Tatar ze szkockiego łososia z marynowaną szalotką i pędami młodego groszku
Przegrzebki z marynowanymi grzybami

ZUPA

Aksamitna zupa rakowa

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Perliczka w waniliowo - lawendowej glazurze, puree dyniowe, kruszone maliny
lub
Turbot podany na salsie krewetkowej z awokado i limonką, pudding ryżowy
i grzyby shimej



Bankiet



BUFET PRZEKĄSKOWY WIECZORNY

**uzupełniany po kolacji serwowanej*

PRZEKĄSKI SŁONE

Gyutataki z marynowaną polędwicą i sadzonym jajkiem przepiórczym

Flambirowany rostbef z estragonowym sosem holenderskim

Tortelini z szynką parmeńską i kurkami z sosem balsamiczno-anyżowym

Vol-au-vent z musem z wątróbek drobiowych z Grand Marnier i suszonymi winogronami

Tatar z łososia w zielonym ogórku z czarnym kawiozem

Łódeczki z cykorii z surimi na makaronie ryżowym

Kompresowany tuńczyk w majeranku i koperku podany na zielonym puree z awokado i chrustem krabowym

Krażki z kalmara w panko ze słodkim sosem chilli i orzeszkami pini

Roladki z grillowanego bakłażana z serem kozim i suszonymi pomidorami

Roladki z cukinii i buraka chioga z kiełkami

PRZEKĄSKI SŁODKIE

Mus z białej i ciemnej czekolady, aromat kawy

Mus z owoców tropikalnych, krem waniliowy, złoto jadalne

Fondant czekoladowy

Mini panna cotta z musem owocowym



Bankiet



OPEN BAR I

Wybór soków (3 rodzaje)
Cola, fanta, sprite
Woda mineralna z owocami

Wybór herbat Dilmah z dodatkami: miód, cytryna, syropy smakowe
Kawa Nespresso z dodatkami

OPEN BAR II

Wino białe i czerwone
Piwo krajowe
Wybór soków (3 rodzaje)
Cola, fanta, sprite
Woda mineralna z owocami

Wybór herbat Dilmah z dodatkami: miód, cytryna, syropy smakowe
Kawa Nespresso z dodatkami

OPEN BAR III

Wódki, Whisky, Gin
Wino białe i czerwone
Piwo krajowe
Wybór soków (3 rodzaje)
Cola, fanta, sprite
Woda mineralna z owocami

Wybór herbat Dilmah z dodatkami: miód, cytryna, syropy smakowe
Kawa Nespresso z dodatkami

Dodatkowo proponujemy:

- Stacje live cooking
- Wybór koloru nakryć stołów, krzeseł
- Wybór zastawy
- Aranżacje stołów