

Boże Narodzenie



MENU I

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

***300 g/ osoba**

Karp po żydowsku
Połędwiczka nadziewana leśnymi grzybami w aromacie chrzanu i czosnku
Śledź z jabłkiem w śmietanie podany na placuszkach ziemniaczanych
Tatar z łososia z melonem i mandarynkami podany na pumperniklu
Faszerowane pieczarki z anchois, suszonymi pomidorami, konfiturą cebulową
i marnowanym borowikiem
Ryba po grecku

BUFET SAŁATKOWY

***150 g/ osoba**

Sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z czerwoną papryką, szafranowym pęczakiem i gotowanym
jajkiem
Kolorowa sałatka z wędzonym pstrągiem i chrupiącymi warzywami

Dodatki: marynowane grzyby, górki kiszzone, chrzan po litewsku, pieczywo

BUFET GORĄCY

ZUPY

***300 ml/ osoba**

Barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami
Karp smażony na złoto z dodatkiem płatków migdałowych

BUFET SŁODKI

***120 g / osoba**

Makowiec drożdżowy
Tradycyjny piernik
Keks

Boże Narodzenie



MENU II

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

***300 g/ osoba**

Terrina z karpia z borowikami i jałowcem

Karp po żydowsku w cytrynach

Galantyna z białych ryb z dodatkiem zielonych gąsek

Halibut marynowany w soku z mandarynek i pomarańczy ze świeżą miętą

Śledzie w marynacie korzennej podane w asyście suszonych pomidorów i
cynamonu

Piramidki warzywne z musem czosnkowym

Tatar z łososia z melonem i mandarynkami podany na pumperniklu

Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karkówka pieczona w ziołach, boczek
rolowany

BUFET SAŁATKOWY

***150 g/ osoba**

Sałatka jarzynowa

Sałatka śledziowa z czerwoną papryką, szafranowym pęczakiem i gotowanym
jajkiem

Sałatka z wędzonym łososiem marynowanymi kurkami i gąskami z sosem
tymiankowo cytrynowym

Dodatki: marynowane grzyby, górkki kiszzone, chrzan po litewsku, pieczywo

Boże Narodzenie



BUFET GORĄCY

ZUPY

***300 ml/ osoba**

Barszcz czerwony z uszkami

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami

Karp smażony na złoto z dodatkiem płatków migdałowych

Schab nadziewany leśnymi grzybami zapiekany z sosem śliwkowo winnym

Dodatki:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Warzywa w emulsji maślanej

BUFET SŁODKI

***120 g / osoba**

Makowiec drożdżowy

Sernik z białą czekoladą

Keks

Tradycyjny piernik

Boże Narodzenie



MENU III

BUFET ZIMNY

PRZEKĄSKI

***300 g/ osoba**

- Terrina z pieczonego łososia nadziewana mandarynkami
- Roladki z jesiotra i serioli nadziewane szparagami i borowikami
- Wędzony indyk nadziewany bakalimi i czarnym makiem
- Łosoś marynowany w koniaku i zielonym pieprzu
- Śledź z jabłkiem w śmietanie podany na placuszkami ziemniaczanych
- Kurczak w maładze faszerowany orzechami i chrzanem
- Ryba po grecku
- Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karkówka pieczona w ziołach, boczek rolowany
- Rumiana pierś z kaczki podana na sałacie z malinowym dresingiem
- Roladki z grillowanego bakłażana z burakami i kozim serem

Dodatki: marynowane grzyby, górkki kiszone, chrzan po litewsku, pieczywo

BUFET SAŁATKOWY

***200 g/ osoba**

- Sałatka śledziowa z czerwoną papryką, szafranowym pęczakiem i gotowanym jajkiem
- Kolorowa sałatka z wędzonym pstrągiem i chrupiącymi warzywami
- Sałatka makaronowa z tuńczyka, kukurydzy i fasoli czerwonej
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

Boże Narodzenie



BUFET GORĄCY

ZUPY

**300 ml/ osoba*

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami
Karp smażony na złoto z dodatkiem płatków migdałowych
Halibut w sosie z czarnego bzu i aronii
Polędwiczka wieprzowa w borowikach

Dodatki:

Ziemniaki opiekane w ziołach
Warzywa w emulsji maślanej

BUFET SŁODKI

**120g / osoba*

Makowiec drożdżowy
Czekoladowe brownie
Tradycyjny piernik
Sernik z białą czekoladą
Keks

Dodatkowo proponujemy:

- pakiet napojów bezalkoholowych ciepłych i zimnych
- pakiet alkoholi
- Wielkanocne stacje live cooking z kucharzami
- obsługę kelnerską