

BANKIET

przykładowe menu

WELCOME CECEPTION

Napoje i przekąski roznoszone przez kelnerów

Welcome drink - prosecco – 150 ml/os.

Woda niegazowana

PRZEKĄSKI FINGER FOODS

Oreintalny tatar z kaczki barbarie serwowany na chrupkim sezamku z czarnuszką i jullines z skorzonery

Szafranowa gruszka podana z wędzonym półgęskiem i musem z pieczonej pietruszki

Mus z krewetki otulony liśćmi nori z zestawami limonki, podany na blinie kolendrowym

Gorgonzola z prażoną pistacją podana na krakersie *wege*

Humus sezamowy w słonym karmelu, orzechowy tiul *vegan/LF*

BUFET ZIMNY

Roladka z pieczonego schabu z musem grzybowym w pudrze z prażonych pistacji gluten free

Mini ptyś przelożony szarpana cielęciną i parmezanem, dekorowany jadalnym złotem

Dziki łosoś marynowany w yuzu, opiekany w sezamie podany na blinie z dodatkiem atramentu mątwy,

orientalną galaretką ponzu i kawiozem z białymi

Tatar z krewetki ze sferycznym kawiozem na blinie szpinakowym

Koszyczki z sera parmezan z krewetkami podanymi na musie śmietankowym *GF*

Grzybowa pana cotta z jadalnym mchem z jarmużu w ptysiowej doniczce dekorowana enokami

Roladki z żółtej cukinii wypełnionej fromage blanc aromatyzowanym truflami z dodatkiem suszonych kwiatów

Wegański torcik z pieczonych buraków i tofu *vegan/GF/LF*

Tatar z suszonych pomidorów i kaszy jaglanej na pumpierniku *vegan/LF*

Hummus sezamowy w słonym karmelu, miętowy tiul *vegan/LF*

BUFET GORĄCY

Zraziki cielęce z szalotką i boczniakami w sosie własnym *LF*

Polędwiczka sous vide na sosie śmietanowo - kurkowym

Filet z mięsa w marynacie yuzu i ziemi kukurydziejanej z sosem śmietanowo - porowym i kolorowym pieprzem *GF/LF*

Placki z pieczonych brokułów, sera feta i kaszy jaglanej z salsą z zielonych oliwek, szalotki i lubczyku *wege*

Klusieczki francuskie z masłem ziołowym *wege*

Ziemniaczki opiekane z ziołami

Brukselka z masłem pietruszkowym *wege/GF/LF*

Duet fasolki szparagowej owiniętej w karotkę z masłem *wege/GF/LF*

DESER

Mini mus z czarną porzeczką w kapsie z różowej czekolady z mini bezikiem

Sable czekoladowe z kremem cytrynowym i bezikiem

Monodeser z musem truskawkowym z chilli i mini bezą

Mini tarta cytrynowa z opalaną bezą

Mus brzoskwinia - marakuja w wystrzałowej skorupce z różowej czekolady

Chrupiący ptyś z kremem chanilly i słonym karmelem

W CENIE MENU DWIE STACJE LIVE COOKING

przykładowe menu

TATARY

Tatar z blanszowanych krewetek, awokado i mango GF/LF
Tatar z tuńczyka, awokado, papryczki chilli, posiekanej kolendry, oliwy z oliwek sokiem z cytryny i młotkowanym pieprzem GF/LF

PIEROGI

Pierogi z farszem z pieczonej gęsi i śliwek, smażone na oleju rzepakowym, serwowane z szafranową gruszką LF
Podlaskie pierogi z grzybami leśnymi, aromatyzowane olejem rydzowym, podane z rumianą karmelizowaną cebulką LF
Pierogi z wiejską kaszanką, cynamonem i jabłkiem na maśle klarowanym

OWOCE MORZA

Krewetki gambas (smażone na maśle i czosnku z pomidorkami cherry flambirowane w białym winie) GF
Ośmiornica (duszona młoda ośmiornica z solą morską pomidorkami cherry i kolendrą w sosie maślano - winnym) GF
Mule po hiszpańsku (mule flambirowane w pomidorach con case z natką i jalapeño) GF/LF

MAKARONY

Czarne tagliatelle z krewetkami i pomidorkami cherry
Fagottini z szynką dojrzewającą w kremowym sosie balsamicznym
Rigatoni mamorosa (cielęcina w kremowym sosie pomidorowym z szpinakiem
Tagliatelle z kurkami w kremowym sosie śmietanowym wege

STACJA ORIENTALNA

Wołowina po syczańsku z makaronem GF/LF
Pad thai z kurczakiem lub z tofu wege/GF/LF
Yakitori szaszłyki z kurczaka grillowane z porem w sosie teryaki GF/LF

STACJA INDYJSKA

Mutton bhindi - baranina z okrą w sosie pomidorowym LF
Mix seafood curry - kalmari, małże, krewetki koktajlowe, ośmiornica w sosie czosnkowo-imbirowym
Pieczyno: chleb NAN