

WIELKANOCNE ŚNIADANIE

przykładowe menu

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Savory roll z pâtisserie pâte z pieczonej kaczki Barbarie, foie gras, koniakiem, chipsami z salsefii i szczawikiem zajęczym
Wielozbożowy savory roll z twarogiem farmerskim, młoda dymką, kietkami groszku i rzodkiewką *wege*
Savory roll ze szpinakiem baby, musiem jajecznym, szczypiorem, pędami sałaty frisée i musztardowcem *wege/LF*
Chrupkie carpaccio z ziemniaków z musiem z borowika szlachetnego, jadalną ziemią truflową i grzybami enoki *wege/GF*
Chrupkie carpaccio z ziemniaków z grillowaną wetką tygrysią, musiem koperkowym i kawiozem z jesiotra *GF*
Chrupkie carpaccio z ziemniaków z velouté majonezowym z nutą warzęchy, pieczonym rostbefem i kwiatem kaparowca *GF*
Grillowane tramezzini z mowym twarogiem łososiowym, panierowanym jajkiem przepiórczym i perłami kawioru z pstrąga tęczowego
Grillowane tramezzini z orzechowym hummusem z grillowanym szparagiem i chipsem z topinamburu bulwiastego *wege/LF*
Grillowane tramezzini z pastą z pieczonego pasternaku i złotego lazura, płatkami kindziuka, pędami groszku i kwiatem bratka
Faszerowane musiem z wędzonego dzikiego łososia jajko z jadalną ziemią truflową i koprem *GF/LF*
Jajko faszerowane pastą z pieczonej pulardy i chipsami ze skorzonery *GF/LF*
Jajko faszerowane musiem pieczarkowym, grzybami enoki i szczawikiem *GF/LF*
Schab puławski z musiem chrzanowo-szczypiorkowym *GF*
Pieczone pasztety wielkanocne: z grzybami i ze śliwką z domowymi marynatami i konfiturami
Kurczak z farmy ekologicznej nadziewany pistacjami, w spadziowym miodzie i pędami groszku *GF/LF*
Mini blin gryczany z serem korycińskim, roślinnym kawiozem, młoda cebulką i wakame *GF/LF*
Pieczony pasztet z ciecierzycy z pomidorami malinowymi i pestkami dyni hokkaido *vegan/LF*

PIKLE

Korniszony, piklowane cebulki baby, patisony z papryką chili *vegan/GF/LF*

PIECZYWO

Chleb żytni na tradycyjnym zakwasie
Kompozycja drożdżowych wypieków z sezamem, ziarnami słonecznika
Schiacciata wieloziarnista

SALATKI W SŁOIKACH

Sałatka z młodych ziemniaków ze szpinakiem, grillowaną pancettą, groszkiem strączkowym
i sosem verde na bazie majonezu i jogurtu *GF*
Mix sałat ogrodowych z plasterkami ogórka gruntowego i rzodkiewki, grillowanymi bocznikami, szalotką
i czarnymi perłami pomidorów baby *vegan/GF/LF*

DESERY

Drożdżowa baba wielkanocna
Kremowy sernik z białą czekoladą
Tradycyjny mazurek z kajmakiem
Mini beza z lemon curd i siekaną pistacją

LUNCH / PRZYJĘCIE WIELKANOCNE

przykładowe menu

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Rostbef w białym sezamie z musem chrzanowym

Pieczone pasztety wielkanocne: z grzybami i ze śliwką z domowymi marynatami i konfiturami

Kurczak z farmy ekologicznej nadziewany pistacjami, w spadziowym miodzie i pędami groszku GF/LF

Omlet jajeczny z kawiolem z pstrąga tęczowego i majonezem krabowym GF

Tatar z krewetek tygrysiach podany na blinie szpinakowym i sferycznym limonkowym kawiolem

Jajo faszerowane musem z wędzonego pstrąga, anchois, kawiolem z Bietugi i chipsem z kaparowca GF

Jajo faszerowane musem z wędzonego farmerskiego twarogu solankowego, ziemią koperkową i grillowanym szparagiem wege

Jajo faszerowane musem z podgrzybka brunatnego z natką pietruszki i chipsami z salsefi wege/GF

Pieczony pasztet z ciecierzycy z pomidorami malinowymi i pestkami dyni hokkaido wege

Kolendrowy ser z pestek słonecznika na pełnoziarnistym spodzie z rzodkwią arbuzową i oliwą szczypiorkową vegan/LF

BUFET SALAT

Salatka z jajem poche, ogórkami małosolnymi, zielonym groszkiem, wędzoną szynką kozacką,

płatkami chili i aioli z kwiatem kopru GF

Pędy frisée, rukoli i roszponki z awokado, kolorowymi pomidorkami baby, pędami bimi, marynowanym

w pietruszkowym verde tofu i emulsją bazyliową vegan/GF/LF

PIKLE

Korniszony, piklowane cebulki baby, patisony z papryką chili vegan/GF/LF

PIECZYWO

Chleb żytni na tradycyjnym zakwasie

Kompozycja drożdżowych wypieków z sezamem, ziarnami słonecznika,

Schiacciata wieloziarnista

BUFET GORĄCY

Żur staropolski z jajem od zielononóżki i grzankami

Krem porowy z tartym chrzanem, koprem ogrodowym i chrupiącymi juliennes z tempehu wege/GF

Białe frankfurterki z własnej manufaktury podane z młodą kapustą i kwiatem kopru GF/LF

Indyk ze szparagami w sosie béarnaise LF

Dorsz atlantycki zapiekany w panko z sosem limonkowym na bazie kopru

Krokiety ze szpinakiem baby, jajem od zielononóżki i salsą pomidorową wege

Kluski jajeczne ze szpinakiem baby i pietruszkowym pesto wege/LF

Karmelizowana miodem akacjowym młoda marchewka z selerem naciowym wege/GF/LF

Alternatywa wegańska: Krokiety ziemniaczane ze szpinakiem i wegańską fetą vegan/GF/LF

DESERY

Mini babka pomarańczowa w gorzkiej czekoladzie

Mini keks z kandyzowaną czereśnią i płatkami migdałów

Chrupiący ptyś w zielonej skorupce

Mini mazurek z konfiturą malinową i białą czekoladą

Mono serniczek z białą czekoladą i czerwoną porzeczką