



BRISTOL

★★★★

ART & MEDICAL SPA

***Menu
okolicznościowe***

MENU I 170 zł/os.

Zupa*
Danie główne*
Deser*
Zimne przekąski**

MENU II 230 zł/os.

Przystawka*
Zupa*
Danie główne*
Deser*
Zimne przekąski***

MENU III 280 zł/os.

Przystawka*
Zupa*
Danie główne*
Deser*
Zimne przekąski***
II DANIE GORĄCE*

MENU DZIECIĘCE 90 zł/os.

ZUPY*

1. Rosół z makaronem
2. Zupa pomidorowa z ryżem

DANIA GŁÓWNE*

1. Nuggetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki
2. Paluszki rybne / pieczone ziemniaki / mizeria
3. Naleśniki z serem / owoce

DESER

1. Puchar lodowy / owoce / bita śmietana

***1 pozycja do wyboru **4 pozycje do wyboru *** 6 pozycji do wyboru**

Przystawki

1. **Tatar z tuńczyka** / majonez wasabi / rzodkiew daikon / chips krewetkowy
2. **Tatar wołowy** / ogórek / cebula / kurka marynowana / pumpernikiel
-  3. **Carpaccio z buraka** / buncok świętokrzyski / rukola / oliwa rydzowa
4. **Półgęsek wędzony** / roszponka / wiśnie / chrzan
-  5. **Smażone boczniaki** / szpinak baby / pomidorki cherry

Zupy

1. **Rosół z makaronem**
-  2. **Krem pomidorowy** z pomarańczami i mozzarellą
-  3. **Minestrone** włoska zupa warzywna
4. **Żur** z kielbasą i jajkiem
5. **Kapuśniak** z pomidorami i czipsem bekonowym
6. **Krem topinambur** z kawiozem lub  migdałami
7. **Zupa rybna** z wodorostami / marchewka + por julienne

Dania Główne

1. **Schab z kostką** saute z glazurowaną śliwką / ziemniaki z koperkiem / kiszona kapusta zasmażana
2. **Udo z kaczki** w sosie śliwkowym / puree ziemniaczano-buraczane / papardelle z ogorka świeżego
3. **Polędwica wieprzowa** w mchu szpinakowym / puree z batata i cynamonu / konfitowane pomidorki koktajlowe
4. **Łosoś** w cieście francuskim na Ratatouille
5. **Sandacz smażony** / puree groszkowo-miętowe / salsefia
6. **Stek z tuńczyka** tataki / grillowana sałata rzymska / salsa warzywna
-  7. **Risotto** z sezonowymi warzywami
-  8. **Gołąbki wegetariańskie** grzyby / kasza pęczak / sos pomidorowy/ pieczarkowy

II Dania gorące

1. **Beef Stroganoff**
2. **Papardelle** z sosem putanesca
-  3. **Ratatouille** z grzankami
4. **Mix pierogów** / mięso / kapusta + grzyby / ruskie
5. **Barszcz czerwony** z krokietem

Desery

1. **Papanasz** z sosem wiśniowym (pączki serowe)
2. **Ptyś** z kremem i owocami
3. **Creme Brulee**
4. **Mini torcik Pavlova**
5. **Ciasto filo** z mascarpone i musem z marakui
6. **Talerz lodowy** z owocami (3 gałki)

Zimny bufet

1. Mięsa pieczone (schab, karczek, boczek)
2. Pasztet z żurawiną
3. Galareta wieprzowa
4. Ryba po grecku
5. Śledź na trzy sposoby
6. Roladki z łososia wędzonego
7. Deska serów
8. Jajka faszerowane
9. Vitello tonnato
10. Roladki z cukinii z kozim serem
11. Spring rolls z warzywami
12. Tartinki w dwóch smakach
13. Miks humusów
14. Sałatka jarzynowa
15. Sałatka Cezar z kurczakiem
16. Sałatka grecka
17. Sałatka nicejska
18. Sałatka z brokułami, jajkiem i sosem jogurtowym

Sushi

Za dodatkową opłatą możemy przygotować pokaz sushi z degustacją
600 zł za 10 os. – 100 kawałków sushi