



Menu 13.02.2022

ZUPY

- Zupa rybna z omułkami.
- Krem z białych warzyw, gruszki i imbiru. 

DANIA GŁÓWNE

- Jeleń po burguńsku.
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie.
- Makaron z owocami morza.
- Karmazyn ze skórka pomarańczy i kruszonką parmezanową.
- Pierś z kurczaka z ananasem pod serem mozzarella.
- Placki ziemniaczane w sosie grzybowym. 

DODATKI

- Gratin z topinamburu.
- Ziemniaki opiekane z czosnkiem.
- Komosa ryżowa z bobem.
- Frytki z batatów.
- Risotto z warzywami i mascarpone.
- Krążki cebulowe.
- Bar sałatkowy
- Pieczywo, masło.

PRZYSTAWKI

- Tatar z łososia i świeżego ogórka.
- Tatar z jelenia.
- Paluszki kalmara.
- Krewetki tygrysie w pikantnej oliwie.
- Paszтет z dziczyzny.
- Falafel z hummusem z suszonych pomidorów.
- Selekcja pikli i marynat.
- Deska serów.
- Wybór ryb wędzonych.
- Mięsa własnego wyrobu.

DESERY

- Owoce filetowane.
- Mini desery.
- Mix ciast.

DANIA DLA DZIECI

- Kurczak w sosie serowym.
- Naleśniki z truskawkami.
- Frytki lub makaron z masłem – w cenie / na zamówienie.

Woda źródlana, kawa i herbata w cenie.
Potrawy cieszące się wyjątkowym powodzeniem wśród gości mogą skończyć się w trakcie trwania bufetu i zostać zastąpione innymi.