



BRUNCH „GRZYBY I DYNIA”

18 października 2020
12:30–16:30

The bottom half of the poster features a vibrant illustration of autumn-themed food items. In the foreground, there are two large pumpkins: one with a yellow and brown checkered pattern and another with solid orange and yellow stripes. Behind them are several mushrooms, including a large brown one with a white stem and a smaller one with a white stem. To the right, there are clusters of red and white berries on thin stems. The background is dark blue with stylized autumn leaves in orange and dark blue.

REZERWACJE:

+48 58 550 98 13

+48 58 550 98 50

restauracja@hotelhaffner.pl

MENU

Przystawki i sałatki

Podsuszany łosoś z salsą z marynowanych borowików
Udka kurczaka kukurydzianego faszerowane kurkami
Boczek z mangelicy, faszerowany podgrzybakmi
Roladki z cukinii z warzywami ratatuj, orzechami laskowymi i majonezem truflowym
Konfitura z dyni z chili i podpiekanymi tortillami
Tarta z dynią, szpinakiem i pleśniowym serem
Sałatka ziemniaczana z marynowanymi grzybami i winegretem koperkowym
Kolorowe sałaty z marynowaną dynią, prażonymi pestkami dyni i oliwą dyniową

Zupy i dania główne

Zupa borowikowa z warzywami i jałowcem
Krem z dyni z pomarańczą
Filet z lina na kremowym sosie truflowym z podgrzybkami
Szynka jagnięca z sosem Bordelaise
Udka kurczaka zagrodowego z sosem kurkowym
Ragout z dzika z warzywami i grzybami
Pęczak z warzywami
Zapiekanka ziemniaczana z kasztanami
Puree z dyni z imbirem i gałką muszkatołową
Warzywa gotowane z masłem grzybowym

Stacja live cooking

Pierogi z dynią i masłem rozmarynowym

Desery

Tarta z dynią i pomarańczą
Ciasto czekoladowe z borowikiem
Węgierki pod kruszonką
Mus jeżynowy z ziarnem kakaowca

Cena: 119 zł
/ osoba dorosła

Dzieci do lat 5 bezpłatnie, a od 5 do 12 lat 60 zł/dziecko. W cenie: wino, piwo, woda, soki, kawa oraz herbata, a także profesjonalna animatorka dla dzieci w Pokoju Pirata.

Przy rezerwacji grupy powyżej 8 osób obowiązuje opłata serwisowa 10%.