



Restauracja MOFFO

MENU ŚWIĄTECZNE

RESTAURACJA MOFFO
UL. SUWAK 15, 02-676 WARSZAWA



Smacznego

MENU I

199 PLN NETTO / OSOBA

PRZYSTAWKI NA STOLE

- Śledź matias, jabłko z szalotką, kwaśna śmietana, pumpernikiel, chrzan
- Talerz wędlin: glazurowany boczek, wolno pieczona łopatka z wieprzowiny złotnickiej, pasztet z dziczyzny, rillettes z kaczki
- Marynowana troć fiordowa, burak, kasza gryczana, chrzan
- Wędzony ser Burrata, piklowana śliwka, cykoria, yuzu

ZUPA

- Barszcz czerwony, uszka z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE *do wyboru*

- Pierś z kaczki Magret, gratin ziemniaczane, purée z dyni piżmowej, szalwia, sos z czerwonego wina
- Risotto grzybowe, prażone orzechy makadamia, ser Parmigiano Reggiano 24 miesiące
- Filet z sandacza, czerwona kapusta, masło z kaparami i garnelami

DESER

- Piernik, ciemna czekolada, powidła śliwkowe, mus z pomarańczy i wanilii

Ceny netto od osoby.

Ceny nie zawierają podatku 8% VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

Oferta dotyczy grup od 8 osób do 20 osób

*Ze względu na to, że nasze menu jest oparte o produkty sezonowe, zastrzegamy sobie prawo zmiany poszczególnych pozycji.



MENU II

249 PLN NETTO / OSOBA

PRZYSTAWKI NA STOLE

- Śledź matias, jabłko z szalotką, kwaśna śmietana, pumpernikiel, chrzan
- Talerz wędlin: glazurowany boczek, wolno pieczona łopatka z wieprzowiny złotnickiej, pasztet z dziczyzny, rillettes z kaczki
- Marynowana troć fiordowa, burak, kasza gryczana, chrzan
- Wędzony ser Burrata, piklowana śliwka, cykoria, yuzu
- Tatar wołowy, majonez, czarny czosnek, żółtko confit, grzyby marynowane

ZUPY *do wyboru*

- Barszcz czerwony, uszka z kapustą i grzybami
- Kremowa zupa z leśnych grzybów, ravioli dyniowe, trufła

DANIA GŁÓWNE *do wyboru*

- Polędwica z jelenia, tarta z selerem, pigwa, borówka brusznica, sos Porto
- Risotto grzybowe, prażone orzechy makadamia, ser Parmigiano Reggiano 24 miesiące
- Filet z dorsza atlantyckiego, écrasé z selera, por, pesto z orzechów laskowych i trufli, jus gras

DESERY *do wyboru*

- Tarta migdałowa, gruszka, cynamon
- Piernik, ciemna czekolada, powidła śliwkowe, mus z pomarańczy i wanilii

Ceny netto od osoby.

Ceny nie zawierają podatku 8% VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

Oferta dotyczy grup od 8 osób do 20 osób

*Ze względu na to, że nasze menu jest oparte o produkty sezonowe, zastrzegamy sobie prawo zmiany poszczególnych pozycji.



MENU III

319 PLN NETTO / OSOBA

PRZYSTAWKI NA STOLE

- Śledź matias, jabłko z szalotką, kwaśna śmietana, pumpernikiel, chrzan
- Talerz wędlin: glazurowany boczek, wolno pieczony schab z Mangalicy, parfait foie gras
- Wędzony węgorz, jabłko, chrzan, ziemniaki, trufła
- Ser Brie de Meaux, gruszka, trufła, sos Madera
- Tatar wołowy, majonez, czarny czosnek, żółtko confit, grzyby marynowane

ZUPY *do wyboru*

- Consommé z kaczki, domowy makaron, młode warzywa
- Kremowa zupa z borowików, ravioli dyniowe, trufła

DANIA GŁÓWNE *do wyboru*

- Polędwica Wellington, szpinak, truflowe purée ziemniaczane, sos Porto
- Risotto z leśnymi grzybami, prażone orzechy pinia, ser Parmigiano Reggiano 24 miesiące
- Filet z halibuta, por w śmietanie, naleśnik z duxelles, sos z czarnym czosnkiem

DESERY *do wyboru*

- Tarta migdałowa, gruszka, cynamon
- Piernik, ciemna czekolada, powidła śliwkowe, mus z pomarańczą i wanilią
- Fondant czekoladowy, śliwka w rumie, lody waniliowe

Ceny netto od osoby.

Ceny nie zawierają podatku 8% VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

Oferta dotyczy grup od 8 osób do 20 osób

*Ze względu na to, że nasze menu jest oparte o produkty sezonowe, zastrzegamy sobie prawo zmiany poszczególnych pozycji.





Restauracja MOFFO

Zapraszamy do kontaktu

RESTAURACJA MOFFO
UL. SUWAK 15, 02-676 WARSZAWA

+48 22 370 27 22
MICE.WARSAW@FOCUSHOTELS.PL

FOCUSHOTELS.PL

INFORMACJE CENOWE DOTYCZĄCE PREZENTOWANYCH PROPOZYCJI MENU MAJĄ CHARAKTER ORIENTACYJNY I NIE STANOWIĄ OFERTY HANDLOWEJ W ROZUMIENIU KODEKSU CYWILNEGO, A JEDYNIIE ZAPROSZENIE DO ZAWARCIA UZGODNIONEJ UMOWY. SZCZEGÓŁOWE WARUNKI ZAMÓWIENIA USTALANE SĄ NA PODSTAWIE INDYWIDUALNEJ UMOWY SPRZEDAŻY.