

Taneczne Walentynki

PRZYSTAWKA

„Velvet Octopus & Truffle”

Cienkie płaty ośmiornicy prasowanej, serwowane na rzemieślniczej oliwie truflowej, z dodatkiem palonych serc karczochów i chrupiących płatków marynowanej kalarepy

DANIE GŁÓWNE

Soczysta pierś kurczaka kukurydzianego z chrupiącą skórką
serwowana na aksamitnym puree z batata,
z dodatkiem blanszowanych dzikich brokułów i aromatycznego sosu z pietruszki

BUFET PRZEKĄSKOWY

Tatar wołowy

Kawior z pstrąga na migdałowym crostini

Krewetki w panierce z młodej kolendry, podane z egzotyczną salsą z ananasa

Mięsa i wędliny przygotowane tradycyjnymi metodami,

wędzone drewnem olchowym i owocowym

Kompozycja serów rzemieślniczych

Schab po warszawsku

Sałatka z wędzoną kaczką, melonem i pomarańczą

Sałatka z grillowanej cykorii, jabłka i sera pleśniowego

Pieczyno koktajlowe/masło

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Krem z karmelizowanego pora i pieczonego ziemniaka

z kruszonką z wędzonego boczku

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Smażony okoń morski, podany na warzywnym ratatouille

Kasza bulgur

Pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem

Karmelizowane marchewki

Blanszowany kalafior pod beszamelową chmurką

DESERY

Ciasta i desery z hotelowej cukierni

Kawa/herbata

OPEN BAR

Wódka, wino, napoje gazowane, soki owocowe, woda

14 lutego 2026