

# ROZTAŃCZONE OSTATKI

## PRZYSTAWKA

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta,  
pomarańczą i sosem malinowym

## DANIE GŁÓWNE

Pieczona polędwica wieprzowa otulona szynką parmeńską z ptysiem  
ziemniaczanym, mini warzywami z sosem miodowo-musztardowym

## BUFET PRZEKĄSKOWY

Tatar ze strusia podany z marynatami

Ozorki wieprzowe z musem chrzanowym

Kompozycja serów korycińskich i wędlin z hotelowej wędzarni

Praliny z sera koziego i bakali otulone pistacją  
podane w tartaletce migdałowej z musem mango

Cannelloni z wędzonego łososa nadziewane serem ricotta i estragonem

Sałatka Cezar

Sałatka grecka

Pieczczywo koktajlowe/Masło

## BUFET DAŃ GORĄCYCH

Orientalna zupa rybna z trawą cytrynową,  
warzywami julienne i klopsikami rybnymi

Sznycelki drobiowe z cebulką i grzybami portobello saute

Ragout wieprzowe po węgiersku

Paella warzywna

Puree ziemniaczane z czarną truflą

Czarna soczewica z warzywami

Blanszowane warzywa w emulsji maślanej

## DESERY

Ciasta i desery z hotelowej cukierni

## OPEN BAR

wódka, wino, napoje gazowane, soki owocowe, woda, kawa/herbata

**01 MARCA**

**270 PLN**