

SYLWESTER 2023/2024

MENU

MATRIX

INSPIRED

STACJE KUCHARSKIE:

Owoce morza: krewetki, małże i świeże ostrygi

Pieczone w całości łososie
z wyborem trzech sosów

Tatar z polędwicy wołowej i tatar z tuńczyka

American street food:
hot dogi, corn dogi, burgery, panierowana
rwana wieprzowina, żeberka BBQ, tacos

Makaron Lo Mein z wieprzowiną, kurczakiem
lub warzywami VG

Steki minutowe z antrykotu i polędwicy,
puree ziemniaczane z syfonu, dodatki

Desery inspirowane niebieską
i czerwoną pigułką:
cake popsy, mini muffinki, mini tarty, galaretki,
lody (również robione przy użyciu ciekłego
azotu), wata cukrowa, makaroniki,
krucho ciasteczka

BUFET ZIMNY:

Sushi maki wegańskie i z łososiem

Szynka parmeńska podana z melonem
lub gorgonzolą i focaccią

Bazyliowa panna cotta z salsą
z kompresowanego ogórka
z czarnym sezamem VGT

Bruschetta z tatarem z czarnych oliwek i truflii,
zielone szparagi VGT

Sałatka z fasoli czarnej i edamame
z oliwą szczypiorkową i ziołami VG

Sałatka z pieczonego buraka
z granatem, grillowanym halloumi
i dresingiem malinowym VG

Bliny z kawiozem, kwaśną śmietaną i koperkiem

Gravalax z łososia i miecznika

Różowe holenderskie matiasy w śmietanie
oraz z szalotką w oleju

Chlebki naan z wyborem past:
muhammara, guacamole, z czarnej fasoli VGT

Wybór wędlin i serów z piklami, marynatami
i wyborem sosów

ZUPY:

Veloute z zielonego groszku z miętą VGT
Cytrusowy bulion drobiowy z warzywami,
jarmuzem i koperkiem

DANIA CIEPŁE:

Pieczona cielęcina z sosem figowym
i serową polentą

Czulent wołowy z ciecierzycą, fasolą
i warzywami korzennymi

Panierowany schab z sosem katsu
i chrupiącym furikake

Sandacz w sosie z grzybów leśnych

Wegańskie chilli con carne VG

Mix kaszy bulgur, komosy ryżowej, czerwonej
soczewicy i dzikiego ryżu z ziołami VG

Ziemniaki w stylu brytyjskim, pieczone
w gęsim tłuszczu

Risotto dyniowe z amaretto biscotti,
dynią piklowaną i serem Provolone VGT

Plastry bakłażanów przekładane sosem
pomidorowym, mozzarellą, bazylią
i parmezanem VGT

BUFET DESEROWY:

Torcik czekoladowy z ganache

Tapioka kokosowa z matchą

Sernik z truskawkami

Tiramisu

Mus z mlecznej czekolady z wiśniami
w Cointreau

Płysie z kremem kawowym

NAPOJE:

Nielimitowany pakiet napoi: woda, soki,
napoje gazowane, kawa, wybór herbat

Spinolo Frizzante

Wino domowe białe i czerwone

Wybór drinków i koktajli

Butelka wódki 0,5l na parę



VGT - wegetariańskie VG - wegańskie