



Przekąska

Pstrąg łososiowy wędzony w dymie jabłoni / puree z groszku z miętą /
zielona soczewica / żelka z limonki / masło ziołowe

Zupy

Aromatyczny bulion z klopsikami wołowymi

Zupa tajska z kurczakiem, warzywami i mlekiem kokosowym

Bufet gorący

Polędwica z sandacza na kurkach z bobem i pietruszką

Policzek z warchlaka w kwasie chlebowym z trawą żubrową

Ziemniaczane gnocchi z orzechami i pieczoną dynią

Canelloni ze szpinakiem i ricottą, sos paprykowy **Vege**

Grillowane bataty z papryką i topinamburem **Vege**

Babka ziemniaczana z kaszą gryczaną **Vege**

Stacja Live Cooking

Bao bun z wołowiną wolno gotowaną i warzywami

Bao bun z warzywami i jackfruitem **Vege**

Stacja Live Cooking

Wybór „tatarów”:

Tatar z łososia i pstrąga z dodatkami

Tatar z warzyw pieczonych i kasz polskich **Vege**



Bufet zimny

Bogaty wybór serów zagrodowych

Deska wędzonek w hotelowej wędzarni

Carpaccio z łososia z kompresowanym ogórkiem

Roladki z cukinii z ricottą i z suszonymi pomidorami

Holenderski matijas na sałatce z grzybów z majonezem

Buraki pieczone z czarną soczewicą i pęczakiem, złoty vinegret

Caprese z cukinii i pomidorów z mozzarellą

Sałatka z arbuza i pomidora z fetą i ogórkiem

Sałatka z boczniaka z fasolką edamame i quinoa

Bufet deserowy

Mus chałwowy z pistacją i syropem klonowym

Sernik na zimno z węgłą chałwową

Prażone jabłka i gruszki z greckim jogurtem i orzechami włoskimi

Mus czekoladowy z migdałami

Deser z chia i mango

Owoce krojone ze świeżą miętą

Wybór herbat czarnych i owocowych z dodatkami

Kawa naturalna z ekspresu z dodatkami

Stacja lemoniad owocowych