ALEXANDRINUM
PALACE
★★★★

MENU
IMPREZA ANDRZEJKOWA

28 LISTOPADA 2026
20:00 – 02:00

DANIA SERWOWANE
Burrata wędzona / karmelizowana figa / rukola / żel z gruszki i wanilii
Krem z dyni/ chilli/ kwaśna śmietana / szczypiorek
Polik wołowy po burgundzku z puree i karmelizowaną marchewką

BUFET CIEPŁY
Krem z białych warzyw z grzankami
Cataplana z wieprzowiny i chorizo
Kaczka confit, sos żurawinowy
Filet z sandacza, sos cytrynowo-maślany
Ravioli z ricottą i szpinakiem w sosie truflowym
Kluski śląskie z palonym masłem
Zielone warzywa z palonym masłem

BUFET ZIMNY
Schab po warszawsku
Pieczony rostbef / cukinia / gorczyca
Wędzony łosoś / kremowy ser / pumpernikiel
Caprese / pietruszka / słonecznik
Śledź w śmietanie/ kapar
Deska serów europejskich
Marynowany łosoś / ogórek kompresowany / imbir
Sałatka śródziemnomorska / pomidory / oliwki / kapary / ser feta / oliwa cytrynowa

DESERY
Ciasto domowe (jabłecznik, sernik, czekoladowe)
Creme brulee
Mini tarta / krem patissiere / borówka
Sernik pistacjowy
Owoce filetowane
Czekoladowy pudding z tapioki z coulis malinowym

BY PRZEMYSŁAW ZIELIŃSKI