

Halloween Menu

Kolacja 31.10 w godzinach 18.00 – 21.00
Menu w cenie 230 PLN/os. (dla gości bez pakietu HB);
dzieci w wieku 4–12 lat: 115 PLN; dzieci do lat 4: bezpłatnie

Bufet zimny

- 🍷 „Palce więdźmy” – paluszki grissini w szynce parmeńskiej z migdałami jako paznokcie
- 🍷 Mini tartinki „Pajęcza sieć” – z pastą z oliwek i kremem serowym
- 🍷 Roladki z tortilli „Dyniowe” – nadziewane miodowym serkiem mascarpone i marchewką
- 🍷 Koreczki „Oczy potwora” – mozzarella, czarna oliwka, papryka
- 🍷 Panna cotta z dynią – podana jako dip w małych porcjach
- 🍷 Pasztet z kaczki w kształcie trumny
- 🍷 Mini kanapki retro z pastą z wędzonej ryby, ogórkiem i koperkiem
- 🍷 Śledź „wampirzy” – w czerwonej zalewie z buraków i cebuli
- 🍷 Roladki z bakłażana z kozim serem i pestkami granatu
- 🍷 Półmisek mięs pieczonych (karkówka, schab) z piklami i musztardą

Salatki

- 🍷 Sałatka grecka „Halloween” – oliwki, ser feta, pomidory
- 🍷 Couscous z dynią, pestkami granatu i mięętą
- 🍷 Kurczak curry z ananasem i rodzynkami na liściach cykorii
- 🍷 Makaronowa „pajęczyna” z suszonymi pomidorami i rukolą
- 🍷 Ziemniaczana sałatka z boczkiem – podana w formie dyniowych miseczek
- 🍷 Sałatka z pieczonego buraka, koziego sera i orzechów włoskich
- 🍷 Caprese „szkielet” – pomidory, mozzarella, oliwa

Live cooking

- 🍷 Mini burgery „czarne bułki” z szarpaną wieprzowiną i jalapeño
- 🍷 Quesadilla z kurczakiem i dynią

Bufet gorący

- 🍷 Krem z dyni z mlekiem kokosowym i czerwonym curry
- 🍷 Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
- 🍷 Udka kurczaka pieczone w marynacie dyniowej z chili
- 🍷 Żeberka BBQ „smocze” z pikantnym sosem
- 🍷 Łosoś w sosie szafranowym z czarną soczewicą
- 🍷 Dynia pieczona z miodem i rozmarynem
- 🍷 Warzywa korzeniowe glazurowane
- 🍷 Purée ziemniaczane fioletowe z batatami
- 🍷 Risotto z kaszy owsianej z grzybami leśnymi

Desery

- 🍷 „Nagrobki” – brownie z tabliczką z herbatnika
- 🍷 Panna cotta w kolorze krwistoczerwonym (malinowa)
- 🍷 Mini dyniowe serniczki z przyprawami korzennymi
- 🍷 Babeczki „Mumie” z kremem waniliowym i oczkami z czekolady
- 🍷 Galaretka „Krwawe oko” z liczi i żelką w środku
- 🍷 Bezy „Duchy” z białą polewą
- 🍷 Ciasto marchewkowe z kremem dyniowym
- 🍷 Trifle czekoladowy w słóczkach „Ziemia z cmentarza” –
– warstwy kremu i okruszki herbatników

