Sobota

MENU

KOLACJA BUFETOWA
18:00 - 21:00

Bufet zimny

·Involtini z łososia z kremowym serkiem i chrzanem
·Terina z sandacza z morelami i pistacjami z delikatnym coulis z miechunki
·Wybór domowych pasztetów domowych z ćwikłą i chrzanem
·Wolno pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka z kaparami i białym winem
·Dojrzewająca wołowina z piklami i płatkami sera Peccorino
·Papryczki faszerowane greckim serem Feta
·Wybór śledzi w trzech osłonach z buraczkami, w śmietanie i żurawinie
·Oscypek z pomidorami malinowymi i oliwą tymiankową
·Carpaccio z buraków confit z białym podwędzanym twarogiem i oliwą szczypiorkową
·Krojone melony z salsą z granatów z dodatkiem bazylii i mięty
·Roladka z cukinni z kawiorem z bakłażana, miętą i pomidorkami concase

Sałatki i dodatki

·Kolorowe sałaty z sosem balsamico marynowanymi krewetkami
·Sałata rzymska z grzankami i płatkami sera parmesan
·Sałatka nicejska z tuńczykiem, ziemniakami, fasolką i oliwą
·Sałatka polska z rzodkiewką, jajkiem i koprem
·Sałatka Waldorff z rodzynkami
·Wybór marynat domowych
·Chrzan, ćwikła, żurawina

Dania gorące

·Tradycyjna zupa jarzynowa z koperkiem
·Rosół z makaronem i warzywami
·Grillowane eskalopki ze schabu z gruszkami i oscypkiem z emulsją z pietruszki i orzechów Włoskich
·Filety z dorsza zapiekane w paście miso z dymką, czarną rzepą i Ponzu
·Duszone płatki z kapłona z groszkiem i pieczarkami w stylu fricase
·Ziemniaki puree z koprem ogrodowym
·Pierogi z serem i ziemniakiami
·Warzywa gotowane z masłem i natką pietruszki

Sobota

MENU

KOLACJA BUFETOWA
18:00 - 21:00

Live cooking

Pierożki Gyoza z wieprzowiną, owocami morza lub warzywami
z orientalnymi sosami

Desery

·Panacotta z sosem truskawkowo - miętowym
·Mus z kaszy manny z kawałkami mango
·Szarlotka królewska z duszonymi jabłkami
·Ciasto Brownie z konfiturą z wiśni
·Ciasto orzechowe z karmelem
·Mus z chałwy
·Krem sułtański z rodzynkami i karmelem

Bufet dziecięcy

·Spaghetti z sosem neapolitański
·Frytki
·Frykadelki mięsne
·Mini pizza

Wybór pieczywa i masła

Niedziela

MENU

ŚNIADANIE WIELKANOCE
8:00 - 12:00

ŚWIĘCONKA W STÓŁ

Talerz święconek: jajka święcone, plasterki kiełbasy, chlebek święcony

TRADYCYJNY BUFET
ŚNIADANIE ŚWIĄTECZNY

·Stacja live z omletami i jajkami z różnymi dodatkami
·Stacja live z goframi i dodatkami
·Zupa chrzanowa / Barszcz biały

BUFET GORĄCY ŚNIADANIOWY

·Parówki drobiowe z wody
·Biała kiełbasa parzona
·Biała kiełbasa zapiekana z jabłkami i żurawiną
·Jajecznica
·Jajka po wiedeńsku ze szczypiorkiem
·Jajka zapiekane z porem i szynką
·Warzywa zapiekane w stylu Szakszuka z jajkiem
·Zapiekane brokuły z łososiem z serem blue i sosem beszamelowym
·Naleśniki z serem
·Pancakes z syropem klonowym
·Zapiekanka ziemniaczana z cebulą i śmietaną

DESERY

·Croissanty, danische, interki
·Ciasta świąteczne /sernik, strucle nadziewane/
·Mazurki i baby wielkanocne
·Keks
·Tort Sachera
·Tarta z morelami
·Owoce krojone

Niedziela

MENU

ŚNIADANIE WIELKANOCE

Bufet zimny śniadaniowy

·Sery twarogowe, żółte, twarożki wiosenne
·Musli, płatki, corn flakes, dżemy, miody jogurty, owsianka, owoce
·Jajka gotowane
/z pastą z tuńczyka, z anchois, kawiorem, wędzonym łososiem i wędzonym pstrągiem/
·Warzywa świeże z dipem koperkowym i tzatzikami
·Pasta serowa z wędzona makrelą i pstrągiem
·Wybór serów białych, twarogowych i serków kremowych
·Asortyment serów pleśniowych, dojrzewających i podpuszczkowych
·Pasztety domowe z mięs ekologicznych z dodatkami
/sos żurawinowy, Chrzan, musztarda/
·Cornette z szynki z rzodkiewką, twarogiem i szczypiorkiem
·Szynka chłopska zawijana z puszystą pastą jajeczną z jajami Bio
·Faszerowane skorupki jaj z pieczarkami, szczypiorem i jajkiem

Bufet zimny brunchowy

·Śledzik z gzikiem (twarożek ze szczypiorem i cebulą)
·Pieczony filet z łososia marynowany w chili, miodzie, imbirze i dzikim czosnku
·Pasztet z królika z sosem szczypiorkowym i pistacjami
·Tortilla hiszpańska z ziemniakami anchovis, cebulą i kolorową papryką
·Jajka z szynka na klasycznej sałatce jarzynowej
·Wielkanocne przysmaki ‘’Stół z wędlinami”
·Roladka z łososia z musem kaparowym z delikatnym wiejskim twarogiem
·Młode ziemniaki Larette ze śledzikiem, kwaśna śmietaną i parzona cebulą i jabłkiem
·Omlet ziołowy z wędzonym łososiem

Sałatki i dodatki

·Sałata lodowa z kiełkami fasoli mung, pomidorami cherry, zielonym ogórkiem i gotowanym jajkiem z sosem winegrette
·Sałatka z pora, pieczarek i jajek ze szczypiorkiem i sosem majonezowym
·Sałatka z białą kiełbasą, ziemniakami i pestkami słonecznika z olejem lnianym
·Buraki pieczone z filetami z pomarańczy i olejem rzepakowym
·Klasyczna polska sałatka jarzynowa
·Ćwikła domowa, chrzan, żurawina

Niedziela
MENU

KOLACJA WIELKANOCNA
18:00 - 21:00

Bufet zimny

·Piklowany tuńczyk z salsą z pomidorów, bazylii, chili z sosem sojowym
·Aromatyczny śledzik korzenny w oliwie lekko skropiony octem winnym
·Pieczona troć w chili i miodzie z glazurą
·Strudel z wędzonego łososia z chrzanem i kremowym twarożkiem
·Grzanki z pastą z jajek z majonezem i szczypiorkiem
·Domowe wypieki mięsne w stylu polskim z marynowanymi grzybami i żurawiną
·Tradycyjne wędliny z okolicznej wędzarni z chrzanem i musztardą z domowymi piklami
·Wolno pieczony schab nadziewany musem jajeczno–chrzanowym
·Filety wędzonego pstrąga z tatarem z jabłek i buraków
z sosem śmietanowo–koperkowym
·Domowe pasztety, marynowane gruszki, konfitury
·Pieczona kaczka w miodzie z pomarańczami w syropie miętowo–imbirowym
·Podwędzany pieczony rostbef z serem Tete di Moine i mayo truflowym

Sałatki i dodatki

·Liście zielonych sałat z oscypkiem, świeżą żurawiną i karmelizowanymi orzechami
w pomarańczowym winegret
·Rukola, pomidorki cherry, płatki parmesanu, sos balsamico
·Liście świeżego szpinaku z serem Lazur, karmelizowaną gruszką
i dresingiem z borówek i jeżyn
·Sałata po polsku z gotowanym jajkiem, rzodkiewką, koprem
i palonymi na maśle pestkami dyni i słonecznika
·Świeżo tarty chrzan, ćwikła, konfitura z borówek

Wybór pieczywa i masła

Niedziela

MENU

KOLACJA WIELKANOCNA
18:00 - 21:00

Bufet gorący

·Krem z grzybów leśnych z grzankami
·Zupa pomidorowa z makaronem
·Kurczak duszony z cebulą i czosnkiem, karczochami i pomidorkami cherry
·Potrawka z pieczonego karczku w stylu staropolskim z szalotką i borowikami
·Opiekany łosoś Movi z salsą pomidorową i oliwą bazyliową
·Kartacze z wieprzowiną i rumianą cebulą
·Gotowane ziemniaki z koperkiem
·Gnocchi w stylu a'la carbonara z boczkiem w sosie kremowym
·Domowe duszone buraczki
·Kalafior zapiekany pod beszamelem z tartym serem Cheddar

Bufet dla dzieci

·Penne Bolognese
·Paluszki rybne z sosem tatarskim
·Frytki, ketchup, majonez
·Naleśniki z jabłkiem z dodatkami
·Mizeria ze śmietanką

Live cooking

Łosoś pieczony w cieście francuskim ze szpinakiem
z sosem ziołowo – koperkowym i borowikowym

Desery

·Klasyczne polskie desery wg szefa cukierni

Poniedziałek

MENU

ŚNIADANIE WIELKANOCE
8:00 - 12:00

Bufet gorący śniadaniowy

·Parówki drobiowe – ośmiorniczki
·Biała kiełbasa parzona
·Frankfurterki wieprzowe
·Jajecznica
·Jajka po wiedeńsku ze szczypiorkiem
·Pieczona karkówka, boczek pieczony 24h
·Ziemniaki Roesti
·Warzywa gotowane na parze
·Marchewka glazurowana
·Pancakes z syropem klonowym
·Knedle z morelami i kruszonką

Live cooking

·Stacja live z omletami i jajkami z różnymi dodatkami
·Stacja live z racuszkami i dodatkami
·Stacja z białym barszczem z jajkami i białą kiełbasą

Bufet zimny

·Sery twarogowe, żółte, twarożki wiosenne
·Musli, płatki, corn flakes, dżemy, miody jogurty, owsianka, owoce
·Jajka gotowane
/z pastą z tuńczyka, z anchois, kawiorem, wędzonym łososiem i pstrągiem/
·Warzywa świeże z dipem koperkowym i tzatzikami
·Pasta serowa z wędzona makrelą i pstrągiem
·Wędzony łosoś z puszystym chrzanem i cytryną
·Wybór serów białych, twarogowych i serków kremowych
·Asortyment serów pleśniowych, dojrzewających i podpuszczkowych
·Pasztety domowe z mięs ekologicznych z dodatkami
/sos żurawinowy, chrzan, musztarda/
·Cornette z szynki z rzodkiewką, twarogiem i szczypiorkiem
·Szynka chłopska zawijana z puszystą pastą jajeczną z jajami Bio
·Faszerowane skorupki jaj z pieczarkami, szczypiorem i jajkiem

Poniedziałek

MENU

ŚNIADANIE WIELKANOCE
8:00 - 12:00

Bufet zimny brunchowy

·Terrina z sandacza z duszonymi warzywami w kruchym cieście
·Tradycyjne suszone kiełbasy z ćwikłą i chrzanem
·Tradycyjne polskie wędliny z hotelowej wędzarni
·Jaja faszerowane pastą z tuńczyka, majonezem i szczypiorem
·Asortyment holenderskich matiasów z sałatką z kolorowych ziemniaków
·Jaja Poche z szynką westfalską i szczypiorkiem
·Tymbaliki z kurczaka z warzywami i jajkiem przepiórczym
·Pieczony filet z indyka z żelem morelowym i owocami lichi

Sałatki i dodatki

·Chrupiące liście sałaty rzymskiej z parmezanem, sosem Cesar i grzankami
·Liście cykorii z karmelizowanymi orzechami, soczystymi pomarańczami
i serem blue z dresingiem z pomarańczy i mięty
·Sałata lodowa z gotowaną piersią z kurczaka, świeżymi warzywami i sosem winegret
·Ogórki zielone z pomidorami, rzodkiewką, szczypiorem i sosem z oliwy tłoczonej
z jasnym sosem sojowym
·Ćwikła domowa, chrzan, grzybki marynowane

Desery

·Ciasta świąteczne
/sernik, strucle nadziewane/
·Tort bezowy z żurawiną
·Mazurki i baby wielkanocne
·Wybór musów owocowych i mini deserów