

Pumpkin Party Menu

Kolacja 25.10 w godzinach 18.00 – 21.00

Menu w cenie 210 PLN/os. (dla gości bez pakietu HB);
dzieci w wieku 4–12 lat: 105 PLN; dzieci do lat 4: bezpłatnie

Bufet zimny

- 🍷 Pieczona dynia z fetą i miodem
- 🍷 Cannelloni z dyni z mascarpone i syropem klonowym
- 🍷 Hummus z dyni i pieczonej marchwi
- 🍷 Pieczona dynia piżmowa z chili, tymiankiem i czosnkiem
- 🍷 Smażona dynia w glazurze gochujang z miodem
- 🍷 Szyńka serrano z dynią w occie balsamicznym
- 🍷 Pastrami wołowe z piklowaną dynią Hokkaido
- 🍷 Involtni z łososia z serkiem Philadelphia, ogórkiem i imbirem
- 🍷 Sałatka z pieczoną dynią i serem gorgonzola
- 🍷 Sałata fryzyska z gruszką balsamiczną, grzankami z kozim serem i konfiturą z dyni
- 🍷 Szpinak z dynią i miso
- 🍷 Dynia z żurawiną, imbirem i grillowaną sałatą radicchio

Bufet gorący

- 🍷 Krem z dyni z kokosem i curry
- 🍷 Filet z miętusa zapiekany z dynią, gałką muszkatołową, rozmarynem i tymiankiem
- 🍷 Duszona wieprzowina w stylu curry Josh Rogan z dynią i kalafiozem
- 🍷 Chili con carne z dynią i kolendrą
- 🍷 Lasagne z dyni Lunga di Napoli z kielbasą chorizo
- 🍷 Gnocchi dyniowe z szalwią i sosem migdałowym
- 🍷 Enchiladas z dynią i kurczakiem
- 🍷 Shakshuka z dynią i batatami z masłem sriracha

Live cooking

- 🍷 Gofry dyniowe z dżemem z dyni i sezonowymi owocami
- 🍷 Domowe tacos z szarpaną wieprzowiną, kurczakiem i krewetkami, podawane z salsą Pico de Gallo, mango–chili, pepino–aguacate oraz guacamole

Desery

- 🍷 Kostki z pieczonej dyni z żurawiną i karmelizowanymi orzechami pekan
- 🍷 Ciasto dyniowe z rodzynkami
- 🍷 Krem dyniowo–migdałowy z serkiem mascarpone
- 🍷 Plasterki karmelizowanej dyni z orzechami pekan
- 🍷 Panna cotta z kompresowaną dynią Hokkaido
- 🍷 Brownie z orzechami i dynią
- 🍷 Mini dynie z musem karmelowym
- 🍷 Dynia z Nutellą i pomarańczami

