

# Halloween Menu

Kolacja w godzinach 18.00 – 21.00

## Bufet zimny

- Black pudding z marynowaną cebulą i korniszonami
- Brulee z aksamitnego koziego sera z owocami żurawiny
- Marynowane krewetki w Burbonie podane z awokado
- Marynowany rostbef z wołowiny Angus po angielsku z rukolą, karmelizowanymi orzechami, konfiturą z czerwonej cebuli z dodatkiem octu balsamicznego i Jack Daniel's
- Dojrzewające wędliny z własnej produkcji z konfiturą ze śliwek
- Gravalax w zalewie z fermentowanych buraków z salsą z jabłek, wiśni i rozmarynu
- Guacamole z nachosami, kwaśną śmietaną i salsą z pomidorów
- Mule na białym winie z pomidorkami concase
- Tortille z mąki pszennej wypełnione serem cheddar z salsą fresca
- Hummus z pomidorami suszonymi i orzeszkami pini
- Wrapy z kurczakiem w przyprawie cajun, warzywami, kolendrą i serkiem kremowym
- Pieczone kolorowe buraki z kozim serem i kremem balsamicznym

## Salad corner

- Sałatka z brokuł z plasterkami boczku, pomidorem, suszoną żurawiną, migdałami i serem mozzarella z sosem majonezowym
- Sałatka rzymska z truskawkami, czerwoną cebulą i sezamem
- Sałatka z kolorowego makaronu Fusilli, kukurydzy, fasoli, sera feta, szczypiorku, natki pietruszki i dressingiem miodowo-musztardowym
- Sałata lodowa z kurczakiem, cebulą i papryką, podawana z guacamole, śmietaną, salsą oraz tartym serem cheddar, doprawiona pikantnym sosem cesarskim
- Mieszanka delikatnie grillowanych krewetek i łososia z dodatkiem mango, soku z limonki, świeżej kolendry, drobno posiekanej czerwonej cebuli i papryki. Podawane z kukurydzianymi chipsami domowej roboty
- Grillowane radicchio z gruszką i truskawkami z miodowo-balsamicznym sosem
- Wstążki z piklowanej dyni z pestkami i marynowaną rzodkiewką

## Bufet gorący

- Zupa z paloną tortillą, świeżą kolendrą i czerwoną fasolą
- Krem z dyni z imbirem, czerwonym curry i kokosem
- Krwisty antrykot z pniewskiej wołowiny z pieczonymi szalotkami i czerwonym winem
- Polędwiczki z kurczaka w czarnej panierce podane z zimnym sosem z chipotle
- Zapiekane żeberka BBQ z miodem i wędzonymi śliwkami z Jack Daniel's
- Kolby kukurydzy z masłem, chili, sokiem z limonki, świeżą kolendrą i świeżo mielonym czarnym pieprzem
- Pikantna Jambalaja z Chorizo i krewetkami
- Puree ziemniaczane z mlekiem i czosnkiem

## Live cooking

Strasznie czarne gofry  
konfitura z czerwonych owoców,  
straszne marshmallow

## Desery

- Krwiste paluszki z migdałem
- Mózdzek
- Apple pie – szarlotka
- Brownies z ciemnej czekolady
- Upiorne Ciasto z bananami i rumem karaibskim
- Muffinki czekoladowe
- Tarta pieczona z wiśniami w zabajone
- Tarta pieczona z jabłkami i cynamonem
- Prawdziwe amerykańskie Panckake
- Smażone meksykańskie Churrios z sosem czekoladowym

## Kids menu

- Fusilloni z sosem pomidorowym
- Mini pizza
- Panierowane stripsy z dorsza
- Frytki
- Żelowe duszki, ciasteczka dyniowe i straszne kanapki