

Pumpkin Party Menu

Kolacja w godzinach 18.00 – 21.00

Bufet zimny

- Pieczona dynia z fetą i miodem
- Canneloni 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 Serano z dynią w occie balsamico
- Pastrami wołowe z piklowaną dynią Hokkaido
- Involtini z łososia z serkiem philadelphia, ogórkiem i imbirem
- Sałatka z pieczoną dynią i serem Gorgonzola
- Sałata fryzyska, gruszka balsamiczna, grzanki z kozim serem i konfiturą z dyni
- Szpinak, dynia, miso
- Dynia, żurawina, imbir, grillowana sałata Radichio

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 Logan z dynią i kalafiorem
- Chilli 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 słodkimi ziemniakami z masłem Sriracha

Live cooking

- gofry dyniowe z dżemem z dyni i sezonowymi owocami

Desery

- Cubes z pieczonej dyni z żurawina i karmelizowanymi orzechami pecan
- Ciasto dyniowe z rodzynekami
- Krem dyniowo–migdałowy z serkiem mascarpone
- Plastry karmelizowanej dyni z orzeszkami Pecan
- Panna cotta z kompresowaną dynią Hokkaido
- Brownies z orzechami i dynią
- Monodynje z musem karmelowym
- Dynia, Nutella i pomarańcze

