

Pumpkin Party Menu

Kolacja 25.10 w godzinach 18.00–21.00 | Dinner on October 25, 6:00 PM–9:00 PM

Menu w cenie 210 PLN/os. (dla gości bez pakietu HB)

| Menu price: 210 PLN/person (for guests without HB package)

dzieci w wieku 4–12 lat: 105 PLN | children aged 4–12: 105 PLN

dzieci do lat 4: bezpłatnie | children under 4: free of charge

Bufet zimny | Cold buffet

- 🍂 Pieczona dynia z fetą i miodem | Roasted pumpkin with feta cheese and honey
- 🍂 Cannelloni z dyni z mascarpone i syropem klonowym
| Pumpkin cannelloni with mascarpone and maple syrup
- 🍂 Hummus z dyni i pieczonej marchwi | Pumpkin and roasted carrot hummus
- 🍂 Pieczona dynia piżmowa z chili, tymiankiem i czosnkiem
| Roasted butternut squash with chili, thyme and garlic
- 🍂 Smażona dynia w glazurze gochujang z miodem | Fried pumpkin in gochujang and honey glaze
- 🍂 Szynka serrano z dynią w occie balsamicznym | Serrano ham with pumpkin in balsamic vinegar
- 🍂 Pastrami wołowe z piklowaną dynią Hokkaido | Beef pastrami with pickled Hokkaido pumpkin
- 🍂 Involтини z łososia z serkiem Philadelphia, ogórkiem i imbirem
| Salmon involtini with Philadelphia cheese, cucumber and ginger
- 🍂 Sałatka z pieczoną dynią i serem gorgonzola | Salad with roasted pumpkin and gorgonzola cheese
- 🍂 Sałata fryzyska z gruszką balsamiczną, grzankami z kozim serem i konfiturą z dyni
| Frisée lettuce with balsamic pear, goat cheese croutons and pumpkin jam
- 🍂 Szpinak z dynią i miso | Spinach with pumpkin and miso
- 🍂 Dynia z żurawiną, imbirem i grillowaną sałatą radicchio
| Pumpkin with cranberry, ginger and grilled radicchio lettuce

Bufet gorący | Hot buffet

- 🍂 Krem z dyni z kokosem i curry | Pumpkin cream soup with coconut and curry
- 🍂 Filet z miętusa zapiekany z dynią, gałką muszkatołową, rozmarynem i tymiankiem
| Burbot fillet baked with pumpkin, nutmeg, rosemary and thyme
- 🍂 Duszona wieprzowina w stylu curry Josh Rogan z dynią i kalaflorem
| Josh Rogan-style pork curry with pumpkin and cauliflower
- 🍂 Chili con carne z dynią i kolendrą | Chili con carne with pumpkin and coriander
- 🍂 Lasagne z dyni Lunga di Napoli z kielbasą chorizo
| Lunga di Napoli pumpkin lasagne with chorizo sausage
- 🍂 Gnocchi dyniowe z szalwią i sosem migdałowym
| Pumpkin gnocchi with sage and almond sauce
- 🍂 Enchiladas z dynią i kurczakiem | Enchiladas with pumpkin and chicken
- 🍂 Shakshuka z dynią i batatami z masłem sriracha
| Shakshuka with pumpkin, sweet potatoes and sriracha butter

Live cooking

- 🍂 Gofry dyniowe z dżemem z dyni i sezonowymi owocami
| Pumpkin waffles with pumpkin jam and seasonal fruits
- 🍂 Domowe tacos z szarpaną wieprzowiną, kurczakiem i krewetkami,
podawane z salsą Pico de Gallo, mango–chili, pepino–aguacate
oraz guacamole | Homemade tacos with pulled pork, chicken and shrimp,
served with Pico de Gallo, mango–chili, pepino–avocado salsa and guacamole

Desery | Desserts

- 🍂 Kostki z pieczonej dyni z żurawiną i karmelizowanymi orzechami pekan
| Roasted pumpkin cubes with cranberries and caramelized pecans
- 🍂 Ciasto dyniowe z rodzynkami | Pumpkin cake with raisins
- 🍂 Krem dyniowo–migdałowy z serkiem mascarpone
| Pumpkin–almond cream with mascarpone cheese
- 🍂 Plasterki karmelizowanej dyni z orzechami pekan
| Caramelized pumpkin slices with pecans
- 🍂 Panna cotta z kompresowaną dynią Hokkaido
| Panna cotta with compressed Hokkaido pumpkin
- 🍂 Brownie z orzechami i dynią | Brownie with nuts and pumpkin
- 🍂 Mini dynie z musem karmelowym | Mini pumpkins with caramel mousse
- 🍂 Dynia z Nutellą i pomarańczami | Pumpkin with Nutella and oranges

