

Menu walentynkowe



bufet zimny

Łosoś, sok z limonki i pomarańczy, olej musztardowy
Halibut z piklowana papryka jalapeño i olejem cytrynowym
Cienko krojone płatki kalmara z salsą z mango, awokado, świeża kolendra
Małże nowozelandzkie z salsą ze świeżej papryki, papryki chipotle i kolendry
Mule atlantyckie z czosnkiem, natką, pomidorami, chilli i białym winem
Wołowy tatar z ostrą musztardą, tabasco i mayo lubczykowe
Peklowana pierś kaczka z tamaryndowcem, salsą z mango i jalapeño
Płatki marynowanego schabu z kolendrą i bazylią
Fileciki anchovis z cytryną, suszonymi pomidorami i chilli
Wrapy z tortilli, grillowany kurczak, pieczone bataty, chipotle,
serek philadelphia
Urugwajska wołowina Angus po angielsku z sosem rosyjskim a'la Ruben
Pieczone płatki indyka z sosem z pieczonego tuńczyka i białego wina

salatki

Cob salad z awokado, serem blue, bekonem i kurczakiem
Grillowane piersi z kurczaka, sałata lodowa, serca palm, cytrusowy winegret
Sałata rzymska z carpacio z merlina, cytrusy z salsą z owoców papai
i orzechami brazylijskimi
Radicchio, Gorgonzola, truskawki, gruszka, balsamico
Sałatka z rukolą, winogronami, dojrzewającym kozim serem
oraz dressingiem balsamiczno-miodowym
Sałatka z kopru włoskiego z filecikami z pomarańczy i różowym imbirem
Sałatka z radicchio z truskawkami i marynowanymi gruszkami

dla wegan i wegetarian

Taco shells z hummusem z fasoli Bajos
Kolorowe pomidorki w stylu ceviche z czosnkiem, imbirem i kolendrą
Chrupiący falafel z batatów z kolendrą, czosnkiem i kuminem
Edomae Inari Age, smażone kieszonki serka sojowego nadziewane ryżem
Guacamole, Nachos, salsa pomidorowa, kwaśna śmietana
Tempeh (fermentowane ziarna soi) w glazurze sojowo – cytrusowej
Seler naciowy z jabłkiem, orzechami w karmelu
Młody szpinak z suszonym miso, dressingiem Yuzu, serem Parmigiano Regiano i smażonym porem
Marynowane carpacio z białej rzepy, rzodkiewki i kalarepy z winegret cytrynowym
Papas huancaima – ziemniaki pieczone z sosem huacancaina na bazie jajek, sera owczego z dodatkiem

bufet gorący

Krem z kopru włoskiego z likierem Pernod
Chupe de camarones – peruwiańska zupa z krewetkami, kukurydzą, ryżem i ziemniakami
Żebra wołowe z rusztu zapiekane w czekoladowym sosie BBQ z Jack Danielsem
Udka z gęsi confit z Trójniakiem, rokitnikiem i płatkami róży
Połudwica z dorsza Skrei z gremolatą z Chorizo i emulsją z czerwonej cebuli z dodatkiem kuminu
Kluseczki ze słodkich ziemniaków z sosem curry
Grillowane plastry warzyw marynowane w BBQ
Puree z pieczonych ziemniaków z Marmite

stacje live cooking

Przygotowywane na żywo makarony - Linguine, Penne, Farfalle, spaghetti z sosami do wyboru, neapolitańskim, bolognese, kremowym z dodatkami frutti di mare, grzyby, warzywa, czosnek, kolorowe papryczki, szynka Prosciutto cotto, N'duja, pomidorki concase

Stacja Piec: Pizza Pane, zapiekane warzywa, focaccia z mortadelą, rukolą i pomidorami suszonymi

desery

Wybór deserów Szefowej cukierni z afrodyzjakami