



MASKOWY BAL KARNAWAŁOWY MENU

Kolacja serwowana:

- Carpaccio z buraka z kremem serowym, oliwą ziołową olią, prażonymi pestkami i pędami groszku
- Bulion z pieczonej kaczki z julienne warzywnym i ziołowymi kluskami
- Polędwiczka wieprzowa w przyprawach korzennych podana z winnym demiglas, ziemniakami gratin i cukinią pieczoną z suszonymi pomidorami

Bufet na zimno:

- Tatar wołowy z dodatkami
- Pierś z kaczki z jabłkiem i żurawiną
- Vol au vent z pate z watrobek
- Łosoś gravlax z sosem miodowym z musztardą
- Krewetki na rukoli z pomidorkami cherry
- Małe quiche lorraine
- Śledź słodko-pikantny z drobinkami warzyw
- Sałata cezarska
- Sałatka caprese
- Zimne sosy, pieczywo

Bufet na gorąco:

- Stroganow
- A'la flaczki z boczników

Bufet na słodko:

ciasta, desery, torty

Open Bar:

- wódka, wino, piwo, kolorowe drinki na bazie wódki i prosecco serwowane przez barmanów
- napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, woda, soki i napoje gazowane