

Menu okolicznościowe serwowane

PROPOZYCJA I

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów z papryką z zielonym pesto

DANIE GŁÓWNE

Sznycel z polędwiczki wieprzowej, jajko sadzone,
purée ziemniaczane, puder z prażonej cebuli,
marchewka, kiszony ogórek z czerwoną cebulą, pietruszka,
sos winegret

DESER

Fondant czekoladowy z sorbetem wiśniowym

Kawa, herbata, woda

140 zł/os.



Menu okolicznościowe serwowane

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia z mango, świeżym ogórkiem, kolendrą
i piklowanymi warzywami

ZUPA

Krem z białych warzyw
z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Halibut na czarnej soczewicy z młodymi warzywami
i grillowaną kapustą pak choy

DESER

Sernik Philadelphia z owocami
i sorbetem malinowym

Kawa, herbata, woda

169 zł/os.



Menu okolicznościowe serwowane

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

Paté z kaczych wątróbek i chutney z gruszki

ZUPA

Bulion z kaczki
z warzywnym julienne i pierożkami Gyoza

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)

Prasowany polik wołowy podany
z purée ziemniaczano-waniliowym, buraczkami glazurowanymi,
młodymi warzywami, confitowaną szalotką, sosem demi-glace
z nutą gorzkiej czekolady

Confitowana noga z kaczki podana z zapiekanką ziemniaczaną
na purée z buraka, palonym kalafiolem, duszoną
w pomarańczach marchwią, sosem demi-glace z wiśnią

DESER

Mus z mango i marakui

Kawa, herbata, woda

195 zł/os.



Menu okolicznościowe

Dania dla dzieci

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Rosół z makaronem i marchewką
Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)

Nuggetsy z kurczaka z frytkami
i marchewką na maśle
Panierowane fileciki z kurczaka
z purée ziemniaczanym i marchewką z groszkiem
Burger z kurczakiem i frytkami
Spaghetti bolognese

DESER (JEDEN DO WYBORU)

Lody z bitą śmietaną i owocami
Pierogi leniwe na słodko z owocami

Lemoniada

74zł/os.



Menu okolicznościowe serwowane na półmiskach

PROPOZYCJA I

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Krem z pieczonego kalafiora z chutney z gruszki (vege)
Krem z kukurydzy z popcornem z kaszy gryczanej (vege)

DANIE GŁÓWNE (DWIE PORCJE NA OS)

Polik wołowy z sosem demi-glace
Faszerowane pieczarkami udka z kurczaka
Dorsz pieczony z sosem cytrynowym
Sznycel z polędwiczki wieprzowej

DODATKI

Purée maślane
Buraczki glazurowane
Pieczone ziemniaki z parmezanem
Ziemniaki z wody z koperkiem
Czarna soczewica z grillowanymi warzywami
Mix surówek

DESER (DWIE PORCJE NA OS)

Mix ciast

Bufet kawowy bez ograniczeń, woda, soki

195zł/os.



Menu okolicznościowe serwowane na półmiskach

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA

Tatar z lososia z piklowanymi warzywami

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Żurek na zakwasie z purée, klopsikami z białej kielbasy i jajkiem

Krem z zielonych warzyw z prażonymi pestkami (vege)

Krem z pomidora z zielonym pesto (vege)

DANIE GŁÓWNE (DWIE PORCJE NA OS)

Schab cytrynowy z sosem tymiankowym

Confitowane udo z kaczki z sosem wiśniowym

De Volaille z masłem

Dorsz z sosem cytrynowym

DODATKI

Ziemniaki pieczone z parmezanem

Purée ziemniaczane

Ziemniaki z wody

Pieczone warzywa

Gotowane warzywa

Mizeria z ogórków

Mix surówek

DESER (DWIE PORCJE NA OS)

Tarta z owocami

Sernik

Szarlotka

Bufet kawowy bez ograniczeń, woda, soki

215zł/os.



Menu okolicznościowe serwowane na półmiskach

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU)

Tatar z lososia z piklowanymi warzywami i majonezem szczypiorkowym
Paté z wątróbki z chutney z gruszki
Tatar z awokado z sosem sojowym i prażonymi orzechami

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Consomme grzybowe z kluseczkami półfrancuskimi
Krem z ciecierzycy z nutą imbiru i mięty

DANIE GŁÓWNE (DWIE PORCJE NA OS)

Polik wołowy z sosem demi-glace
Confitowane udo z kaczki z sosem wiśniowym
Kotlety ze schabu faszerowane serem i pieczarkami
De Volaille z masłem
Pieczona karkówka
Pieczony losoś z sosem limonkowym

DODATKI

Purée ziemniaczane
Ziemniaki pieczone z parmezanem
Buraczki glazurowane
Grillowane warzywa
Warzywa z wody
Buraczki zasmażane
Kasza pęczak z warzywami
Mix surówek

DESER (DWIE PORCJE NA OS)

Tarta z owocami
Sernik
Szarlotka
Panna cotta z wiśnią
Crème brûlée

1.

Bufet kawowy bez ograniczeń, woda, soki

240zł/os.



Menu okolicznościowe zakąski zimne

Tatar z lososia podany na ogórku
Matias po kaszubsku z rodzynkami

Mięsa pieczone

(schab ze śliwką, rolada z boczku, karczek nacierany czosnkiem)

Marynaty

Terrina drobiowa z chutney z ananasa

Polędwiczka wieprzowa z sosem tuńczykowo-kaparowym

Salatka z kurczakiem, grzankami

i sosem musztardowo-miodowym

Salatka z makaronem vernicelli w stylu orientalnym z tofu

Quiche wytrawny

Pieczyno, masło

95 zł/os.



Menu okolicznościowe zamówienia dodatkowe

Bufet kawowy bez ograniczeń
kawa, herbata, woda, dodatki - 20 zł/os.

Kawa z wizerunkiem - 25 zł

Pakiet napoi gazowanych i soków - 40 zł/os.

Wino wytrawne czerwone Sanama 0,75 ml – 85 zł

Wino wytrawne białe Castelnuevo 1958 0,75 ml – 85 zł

Prosecco Valfonda 0,75 ml – 85 zł

Wódka Żubrówka Czarna 0,7 l - 180 zł

Johnnie Walker Black 0,7 l – 190 zł

Oplata serwisowa / w przypadku wniesienia własnego alkoholu
koncesjowanego - 30 zł/os.

Wniesienie własnego ciasta lub tortu (z paragonem)
opłata serwisowa 15 zł/ os.



KONTAKT



My Story Gdynia Hotel

+48 692 471 185
sales@mystorygdynia.pl



my place

BAR & RESTAURANT