

BUFET WIELKANOCNY

20 kwietnia 2025, godz. 15:00 - 18:00

ZUPY

Krem chrzanowy ze świeżo tartego chrzanu z klopsikami
Żurek wielkanocny na domowym zakwasie z wędzonką

BUFET CIEPLY

Polik wołowy podany na pieczonych warzywach z sosem demiglace
Połędwiczka wieprzowa owinięta szynką dojrzewającą podana na ragou grzybowym
Królik pieczony z sosem śmietanowo musztardowym na marchewkach pieczonych
Łosoś pieczony w cieście francuskim podany z sosem cytrynowym
Pstrąg pieczony ze szparagami z sosem cytrynowym
Devolaj z masłem
Pierogi z owocami / mix pierogów z omastą z cebuli

Dodatki:

Kasza jaglana z warzywami
Młode warzywa podane z prażonymi pestkami słonecznika
Ziemniaki puree / pieczone
Bufet salatkowy

BUFET ZIMNY

Salatka z grillowanym kurczakiem i boczkiem
Salatka z podwędzaną piersią z kaczki podana z gruszką, granatem i orzechami
Carpaccio z półgęska wędzonego podanego z marynowanymi grzybami i śliwką
Łosoś gravlax marynowany w soku z buraka
Śledź w śmietanie, śledź po kaszubsku
Tatar ze śledzia z zielonym jabłkiem i czerwoną cebulą
Tymbaliki z pstrąga podane z musem chrzanowym
Tarta ze szparagami serem pleśniowym i orzechami
Mięsa pieczone podane z ćwikłą z chrzanem i marynatami

BUFET SŁODKI

Mazurki, baby piaskowe, mini deserki, sernik pistacjowy, ciasto czekoladowe, tatra owocowa

NAPOJE

woda, soki, kawa, herbata