

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

menu serwowane

Przystawka

(jedna do wyboru)

Carpaccio z łososia, kapary, kawior z troci,
crème fraiche, kompresowany ogórek

Al.: ryby, laktoza, gluten

Tatar z tuńczyka, awokado, cebulka perłowa, wasabi, żel yuzu

Al.: ryby, gluten, laktoza

Falafel z ciecioriki, kukurydza, marynowana kalarepa,
majonez wegański, olej sezamowy (V)

Al.: gluten

Zupa

(jedna do wyboru)

Barszcz na zakwasie, uszka z kapustą i grzybami

Al.: gluten, laktoza

Zupa grzybowa, śmietanka i groszek ptysiowy

Al.: laktoza, gluten, jaja

Krem dyniowy, imbir i kardamon (V)

Al.: gluten, laktoza

Danie główne

(jedno do wyboru)

Filet z dorady, puree marchewkowe z cynamonem, cukinia,
migdały, limonka, sos szczypiorkowy

Al.: ryby, laktoza

Filet z łososia gotowany w białym winie, puree z groszku z miętą,
karmelizowana brukselka, masło, limonka

Al.: ryby, laktoza, gluten

Confitowane udko z kaczki, gratin ziemniaczane z tymiankiem,
mini marchew, puree z selera, pieprz syczański, demi glace

Al.: gluten, laktoza

Pieczony bakłażan ze szpinakiem i portobello, ser grana padano,
kruszonka ziołowa (V)

Al.: laktoza

Deser

Świąteczny monodeser, mus piernikowy, śliwka, brownie,
żel z pomarańczy

Al.: laktoza, jaja, gluten, orzechy

Mus z belgijskiej ciemnej czekolady, mleko kokosowe, migdały
- deser wegański

Al.: orzechy

Napoje Pakiety do 3h

Pakiet 39PLN osoba

Kawa, Herbata
Soki owocowe

+

Wino grzane alkoholowe i bezalkoholowe 59PLN

Pakiet 49PLN osoba

Kawa, Herbata
Soki owocowe
Pepsi / Mirinda / 7 up

Pakiet 79PLN osoba

Kawa, Herbata
Soki owocowe
Pepsi / Mirinda / 7 up
Wino grzane alkoholowe i bezalkoholowe

Wino grzane alkoholowe i bezalkoholowe 39PLN

W cenie menu dostępna woda, kompot z suszu, świąteczny
wystrój, dedykowane menu, możliwość zamówienia
winietek imiennych oraz klimatyczna muzyka.

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

menu bufetowe

Zupa

(dwie do wyboru)

Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami (V)

Al.; laktoza, gluten

Krem grzybowy ze śmietaną i groszkiem ptysiowym (V)

Al.; laktoza, gluten

Krem z pieczonej dyni z imbirem, pestkami dyni i oliwą dyniową (V)

Al.; laktoza, gluten

Dania główne

(do wyboru dwa dania główne i dwa rodzaje pierogów)

Karp pieczony

Al.; ryby, laktoza, gluten

Filet z łososia gotowany w białym winie

Al.; ryby, laktoza

Udko z kaczki w sosie porzeczkowym

Al., gluten, laktoza

Filet z kurczaka w boczku, sos daktylowy, kukurydza

Al.; gluten

Wybór pierogów (z kapustą i grzybami / z mięsem / z ziemniakami i serem)

Al., gluten, laktoza

Możliwość wymiany dowolnego danie głównego na:
Udko kaczki confit w sosie porzeczkowym
Filet z sandacza w maśle kaparowym i koprem włoskim

Dodatki

(cztery do wyboru)

Gnocchi patate

Ziemniaki w ziołach

Kapusta z grzybami

Kapusta z grochem

Ryż jaśminowy z kolendrą

Marchewka glazurowana w miodzie

Desery

(dwa do wyboru)

Ciasto makowe z bakaliami i kremem waniliowym

Sernik świąteczny na kruchym cieście cynamonowym

Piernik z bakaliami

Świąteczny monodeser, mus piernikowy, śliwka, brownie, żel z pomarańczy

Finger food
(wybór minimum 10szt z jednego rodzaju)

Tatar ze śledzia, szczypiorek, musztarda francuska

Śledź, cebula, olej

Tatar z łososia, koperek, kapary, szalotka, limonka,
majoenz chrzanowy

Łosoś wędzony, kwaśna śmietana, roszponka

Mus z pieczonego bakłażana, bakalie (V)

Mus z sera feta, oliwki, suszony pomidor (V)

Terrina z kaczki, pistacje

Falafel z kukurydzą, pomidor koktajlowy, majonez wegański (V)

10zł / sztuka

bufet dostępny od 20 osób

Zapraszam do kontaktu
a.klos@courtyardkatowice.pl