



Menu bufetowe

239 zł/osoba

ZUPY

dwie do wyboru



- *Barszcz z uszkami na zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami*
- *Krem grzybowy ze śmietanką i groszkiem ptysiowym*
- *Krem z dyni piżmowej z imbirem i kardamonem oraz oliwą z kolendry*
- *Żurek z puree chrzanowym z kielbasą z jelenia i jajkiem na twardo*

DANIA GŁÓWNE

dwa do wyboru



- *Karp smażony panierowany*
- *Filet z łososia gotowany w białym winie*
- *Filet z dorsza z kruszonką ziołową i oliwą koperkową*
- *Stek z karkówki w przyprawach korzennych z masłem ziołowym*
- *Pieczone udko z kaczki z jabłkiem, majerankiem i sosem wiśniowym*

Pierogi

dwa do wyboru

z kapustą i grzybami / mięsem / ziemniakami i serem



DODATKI

cztery do wyboru



Gnocchi di patate

Ziemniaki w ziołach

Ryż w basmati z warzywami

Kapusta z grzybami

Fasolka szparagowa z groszkiem

Marchewka glazurowana w miodzie

DESERY

dwa do wyboru



Makowiec z kruszonką

Sernik z bakaliami

Piernik z powidłami śliwkowymi

Miodownik z orzechami włoskimi

Mus czekoladowy na melku kokosowym z cynamonem i migdałami



NAPOJE

Pakiet do 3h

59 zł/osoba

Kawa, herbata, soki
owocowe, softy

+Wino grzane alkoholowe i
bezalkoholowe 49 ZŁ

Pakiet do 5h

69 zł/osoba

Kawa, herbata, soki
owocowe, softy

+Wino grzane alkoholowe i
bezalkoholowe 59 ZŁ

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

FINGER FOODS

15zł sztuka (minimum 10 sztuk z wybranego rodzaju)



- *Tatar ze śledzia ze szczypiorkiem i musztardą francuską*
- *Śledź z cebulką w oleju*
- *Tatar z łososia wędzonego z koperkiem, kaparami, szalotką, limonką i chrzanem*
- *Łosoś wędzony z kwaśną śmietaną i roszponką*
- *Mus grzybowy z bakaliami (vegańska)*
- *Mus z sera koziego z orzechami nerkowca i glazurą balsamiczną*
- *Pierś z kaczki z żelem suszonej śliwki*
- *Pikantny żel pomidorowy z prażoną cebulką (vegańska)*
- *Mus z pieczonej dyni pumpernikiel, pestki dyni (vegańska)*

