

### **Menu Eventowo – Bankietowe**

**Zachęcamy do samodzielnego skomponowania menu w oparciu o propozycje stworzoną przez naszego Szefa kuchni w oparciu o najnowsze trendy kulinarne zgodnie z zasadami idei ruchu slow food**

#### **Serwowane przez kucharzy**

- ❖ Szyńka pieczona w całości z ziemniakami aromatyzowanymi tymiankiem z sezonowymi warzywami korzennymi
- ❖ Gęś pieczona, nadziewana musem z grzybów i jabłek z rozmarynowym ziemniakiem i burakiem zapieczonym pod wiśniowym sosem
- ❖ Łosoś w całości marynowany w cytrusach z owocami, sałatami, grzankami i krewetkami
- ❖ Szczupak w całości z nadzieniem rakowo-koperkowym z faszzerowanymi jajkami musem rybnym z konfiturą cebulową i roladkami rybnymi

#### **Zimne przystawki**

- ❖ Galantyna z łososia, surimii, szpinakiem i concase z pomidorów
- ❖ Wędzony łosoś z musem z suszonych pomidorów i świeżego ogórka
- ❖ Rolada z indyka z morelami, śliwką i rukolą
- ❖ Schab po warszawsku z musem jabłkowo- chrzanowym
- ❖ Mus z szynki marynowanej w winie
- ❖ Carpaccio z ośmiornicy V
- ❖ Mięsa pieczone oraz pasztety własnego wyrobu
- ❖ Talerz serów z owocami, bakaliami I słodką konfiturą V
- ❖ Mini szaszłyki z melona, szynki parmeńskiej, kapara I świeżych ziół
- ❖ Caprese ze świeżą bazylią V
- ❖ Grillowane ogórki z serkiem fromage I kurczakiem
- ❖ Biskopt z rozponki i cytryny zawijany z tuńczykiem i papryką V
- ❖ Vol-au-vent z musem z wątróbki i pianą jeżynową



- ❖ Vol-au-vent z musem z łososia z żelką cytrynową
- ❖ Fava pasta na wiejskim chlebie z oliwą orzechową V
- ❖ Śledzie na galaretkę z czerwonej cebuli
- ❖ Peklowane plastry łososia na plincach z kiszzonego ogórka
- ❖ Śledzie przekładane aromatyzowaną rumem śliwką
- ❖ Śledzie marynowane w burakach, na pieczonych cytrynach
- ❖ Dorsz po kaszubsku
- ❖ Świeże sezonowe warzywa z dipem serowym lub bazyliowym V
- ❖ Grzanki z pieczoną papryką i anchois
- ❖ Humus z brokuła z czarnuszką na pumperniklu V
- ❖ Krewetki z cytrusami, papryką i makaronem VIP
- ❖ Tartaletki z fetą i oliwkami I żelką limonkową
- ❖ Pomidorowa galaretka z bazylią I pesto
- ❖ Młode ziemniaki faszerowane koprem włoskim, miętą i tuńczykiem
- ❖ Muszle makaronowe nadziewane łososiem, porem I mascarpone
- ❖ Terrina ze schabu z pistacjami, tymiankiem i szczypiorkiem
- ❖ Pieczone pomidory z rukolą, czosnkiem z parmezanem V
- ❖ Ryby wędzone z sosem cytrynowym oraz pieczonymi rozmarynowymi warzywami
- ❖ Szparagi w pomarańczowej galaretkę z białą i czerwoną rzodkiewką, pomidorkami cherry i jarmużem V
- ❖ Rostbef długo pieczony z musem orzechowym
- ❖ Papryczki padron faszerowane musem bazyliowym z carpaccio z ośmiornicy
- ❖ Liście winogron z feta I czarnymi winogronami V
- ❖ Pomidorki cherry w 3 smakach ( pasta jajeczna, bazyliowa, rybna)
- ❖ Pieczone szparagi w boczku z dipem mango



- ❖ Cebula czerwona marynowana i faszerowana awokado i jajem przepiórczym V

## Sałaty

- ❖ Z sałatą freeze, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, pomarańczami, pieczoną papryką i vinegrette z anchois
- ❖ Z rukolą, szynką parmeńską grillowaną gruszką, oliwkami z miodowo-pomarańczowym vinegrette (z drobno posiekanym chilli)
- ❖ Z szarpaną wołowiną, pomidorem, cebulą białą i czerwoną, fasolą czerwoną, kolendrą i z dipem cytrynowym (lekko pikantnym)
- ❖ Z sałatą lodową, tuńczykiem, kukurydzą, rzodkiewką, świeżym ogórkiem i sosem jogurtowym z bazylią, koperekiem i cytryną
- ❖ Mix sałat, wątróbka, pomarańcze, sezam, pomidor z truskawkowym vinegrette
- ❖ Lekka sałatka ze świeżego szpinaku, truskawek i mozzarelli, blanszowanej cukinii i pora z jogurtowym vinegrette V
- ❖ Mix sałat z kurkami, cukinią, natką, gorgonzolą, grzankami i oliwą V
- ❖ Z sałata dębową rozszponką, cielęciną, śliwkami, gruszką i sosem czosnkowym (delikatnym)

Kompozycja bagietek bułek i ciemnego pieczywa

## Zupy

- ❖ Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem
- ❖ Flaki o warszawsku
- ❖ Klasyczny rosół z kurczakiem i domowym makaronem
- ❖ Krem z pomidorów i pieczonej papryki na serze z pesto V
- ❖ Krem z grzybów z prażonymi śliwkami V
- ❖ Krem z białych warzyw aromatyzowany orzechami V
- ❖ Amerykańska zupa clam chowder z boczkiem, rybą i owocami morza VIP



- ❖ Zupa rybna ze szczawiem i cydrem

### **Bufet gorący**

- ❖ Rolada z indyka z szynka, gorgonzola, migdałami i suszonymi pomidorami
- ❖ Polędwiczka wieprzowa faszerowana szparagami i pieczona w maśle koperkowym z szatwią sosie własnym
- ❖ Królik z suszonymi pomidorami, lubczykiem i jałowcem w sosie własnym VIP
- ❖ Zrazy cielęce z bocznikiem i suszoną figą VIP
- ❖ Polędwiczka wieprzowa w sosie malinowym z owocami granatu
- ❖ Łosoś zawijany z cukinią i tapenadą
- ❖ Węgorz w sosie orzechowym (na mleczku kokosowym) VIP
- ❖ Sandacz z sosem jeżynowym VIP
- ❖ Łosoś marynowany w grejpfrutach
- ❖ Kurczak w marynacie tandoori z sosem serowym
- ❖ Pieczona szynka w szafranie z sosem żurawinowym
- ❖ Pstrąg z sosem pomidorowo-estragonowym
- ❖ Żeberka w marynacie z cebuli
- ❖ Indyk w sosie musztardowym
- ❖ Zrazy cielęce z szatwią, szynką i parmezanem VIP
- ❖ Sola z sosem ogórkowym z dodatkiem mięty
- ❖ Dorada faszerowana ratatuj, z chatney cebulowo jabłkowym VIP
- ❖ Eskalopki z indyka z grzybami i liśćmi świeżego szpinaku
- ❖ Pierś z kaczki z ziołowym sosem VIP
- ❖ Filet z dorsza marynowany w pesto w cieście francuskim
- ❖ Indyk w sosie musztardowym



- ❖ Kotlety jagnięce (z kostką) w sosie rozmarynowym VIP
- ❖ Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu z kurkami
- ❖ Eskalopki ze schabu z grzybami, szparagami i liśćmi świeżego szpinaku

### ***Dodatki do dań***

- ❖ Gratin ziemniaczane V
- ❖ Zapiekane puree ziemniaczano-pietruszkowe V
- ❖ Domowe wedgesy V
- ❖ Biały i dziki ryż smażony z groszkiem V
- ❖ Pieczone warzywa V
- ❖ Szaszłyki z ziemniaka, boczku i ogórka kiszzonego
- ❖ Brokuł zapiekany z parmezanem V
- ❖ Grillowane warzywa V
- ❖ Prażona kasza gryczana i jęczmienna z czerwoną soczewicą i kolendrą V
- ❖ Kopytka szpinakowe V
- ❖ Żółta i zielona fasolka na maśle V
- ❖ Białe i zielone szparagi w pomarańczach V
- ❖ Liście świeżych sałat z vinegrette klasycznym/czosnkowym/miodowo-pomarańczowym V
- ❖ Szwedzka surówka Szefa kuchni z ogórkiem kiszonym, marchewką, cebulą i natką z sosem musztardowym V
- ❖ Grubo krojone świeże ogórki marynowane w zalewie jabłkowej V
- ❖ Surówka z czerwonej kapusty z kolendrą V
- ❖ Warzywa korzeniowe z rzodkiewką w sosie paprykowym V
- ❖ Surówka z białej kapusty z jabłkiem marchewką i rodzynkami V



### **Bufet słodki**

Babeczki z musami i świeżymi owocami

Sernik warszawski z białą czekoladą

Domowa szarlotka

Klasyczne browni

Plater filetowanych owoców

Sernik na zimno podany z galaretką malinową I truskawka VIP

Fontanna czekoladowa z owocami na szpawkach

Muffinki na słodko z konfiturą owocową

Tarta cytrynowa z syropem z pomarańczy

Kakaowy placek borówkowy

Drożdżowka z rabarborem I truskawkami

Rolada czekoladowa z musem kawowo rumowym

Foundant czekoladowy

Czekoladowe naleśniki z bananami I kremem orzechowym ( tylko talerzówka) VIP

### **Dania z rusztu**

- ❖ Olbrzymi szaszłyk przekładany warzywami I wieprzowiną
- ❖ German wurst
- ❖ Satay z kurczaka
- ❖ Kurczak marynowana ala lemon chicken
- ❖ Grillowane warzywa V
- ❖ Melon z lavendą
- ❖ Kofta Jagnięca
- ❖ Żeberka marynowane w coli i piwie
- ❖ Karkówka marynowana czosnkiem, rozmarynem
- ❖ Szaszłyki z kurczaka I krewetek VIP
- ❖ Kefta z wieprzowiny z grzybami mun
- ❖ Polędwiczka wieprzowa z ananase
- ❖ Cebula faszerowana kaszanką
- ❖ Ziemniaki marynowane w świeżych ziołach owijane boczkiem
- ❖ Dzwonek łososia z rusztu marynowanego w świeżym koperze



- ❖ Pieczone ziemniaki z serem feta i masłem/majonezem V
- ❖ Melon z miodem i lawendą V
- ❖ Szaszłyk z kalmarów po tajsku
- ❖ Szaszłyk warzywny V
- ❖ do dań z rusztu salsa paprykowo pomidorowa V

