

Propozycja menu bankietowego

Dania Gorące

- Golonka pieczona z kapustą zasmażaną
- Roladki wieprzowe w sosie własnym
- Kieszonki z piersi kurczaka ze szpinakiem i serem feta
- Dorsz z sosem winno-porowym
- Łosoś marynowany w pesto z kwaśną śmietaną

Zupy

- Bogracz
- Żurek z białą kielbasą
- Barszcz z pasztecikiem
- Beef stroganoff
- Zupa rybna

Zimna Płyta

- Tatar wołowy serwowany na bagietce
- Krucze babeczki z pastą tuńczykową
- Paluchy z ciasta francuskiego z szynką serrano
- Półmiski ryb wędzonych
- Mus z orzechów nerkowca z burakiem i ogórkiem
- Zimne nóżki
- Tarty wytrawne(różne rodzaje)
- Kuleczki z hummusu w chrupiących panierkach
- Koreczki capresse
- Croissanty z łososiem wędzonym
- Różyczki z łososia z musem chrzanowym
- Makaronowe muszle nadziewane twarogiem i krewetkami
- Półmiski sushi
- Jajka marynowane w zakwasie z buraków, faszerowane wędzonym łososiem
- Mus krewetkowo-cytrusowy
- Roladki z kurczaka owijane boczkiem

Desery

- Ciasto szpinakowe z musem mascarpone
- Aksamitny sernik z owocami
- Mini deserki z kremami owocowymi
- Ptysie nadziewane masą budyniową
- Drożdżowe rogaliki z twarogiem waniliowym
- Praliny czekoladowe
- Mus czekoladowe z chrupiącymi kuleczkami
- Deserki chia z musem mango
- Tiramisu

SALA BANKIETOWA I RESTAURACJA