

ZAŁĄCZNIK nr 2

Szczegółowe menu:

Przystawka zimna podana na stołach:

Śledź w sosie wiśniowo-śliwkowym z sałatką z glonów wakame 80gr

BUFET uzupełniany w godz. 19:00-02:00

Zimne przekąski

Pieczywo i masło	100 gr
Śledzie w curry z ogórkiem konserwowym	20 gr
Śledzie w sosie słodko-kwaśnym	20 gr
Śledzie na ostro z suszonym pomidorem i chili	20 gr
Śledzie w sosie greckim	20 gr
Śledzie z buraczkami	20 gr
Śledzie po kaszubsku	20 gr
Śledzie rolmopsy	20 gr
Śledzie po staropolsku	20 gr
Wybór wędzonych ryb bałtyckich	50 gr
Jesiotr wędzony w całości	40 gr
Łosoś gotowany w całości	40 gr
Krewetki w sosie koniakovym	20 gr
Krewetki w sosie koperkowym	20 gr
Łosoś wędzony	20 gr
Łosoś marynowany w soli z koprem	20 gr
Małże zapiekane z pomidorkami	30 gr
Smalec	20 gr
Ogóreczki małosolne	20 gr
Marynatki i grzybki	20 gr
Pieczona karkówka z sosem czosnkowym	16 gr
Domowy pasztet z cebulką prażoną	16 gr
Marynowany boczek z sosem malinowym	16 gr
Schab ze śliwką z sosem brzoskwiniowym	16 gr
Wołowina z sosem jogurtowym	16 gr
Stojak z polskimi wędlinami	50 gr
Sałatka włoska z mozzarellą	40 gr
Sałatka z tuńczykiem na ostro	40 gr
Sałatka hawajska z kurczakiem wędzonym	40 gr
Sałatka z brokułów z jajkiem gotowanym i makaronem	40 gr
Sałatka grecka z serem feta	40 gr
Sałatka cesar z kurczakiem	40 gr
Sałatka tropikalna z owocami	40 gr
Sałatka z kalafiora romanesco z indykiem i serem rokpól	40 gr
Sałatka z ciecierzycy z warzywami	40 gr
Sałatka ziemniaczana z pieczonym boczkiem	40 gr

Dania ciepłe

Wiosenna zupa z młodymi warzywami, cieciorką i świeżymi bazyliowymi pomidorami	150 ml
Aksamitny krem z karmelizowanych kurek i borowików aromatyzowany tymiankiem	150 ml
Pieczone fileciki z łososia z sosem maślano-cytrusowym	120 gr
Dorsz na orientalnych warzywach z kolendrą, prażonymi ziarnami sezamu i sosem teryaki	120g
Medaliony z polędwicy wieprzowej z sosem z czerwonego wina z tymiankiem	120 gr
Pieczony dramsztyk z kurczaka marynowany z imbirem, limonką i świeżą miętą w sosie słodko-pikantnym chili	120 gr
Forszmak z wieprzowej polędwicy z młodymi warzywami, kiszonym ogórkiem i ziarnami kukurydzy	120 gr
Duet pierogów okraszonych złocistą cebulką:	
- pierogi z ziemniakami i serem z majerankiem	120 gr
- pierogi z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami	120 gr
Wiosenny mix warzyw z masłem ziołowym	100 gr
Prażona kasza pęczak z serkiem mascarpone z zieloną pietruszką	100 gr
Młode ziemniaki gotowane z koperkiem	100 gr

Desery

Sernik z czekoladą	100 gr
Jabłecznik zapiekany	100 gr
Bajaderki	60 gr
Trufle w białej czekoladzie	60 gr
Babeczka orzechowa	50 gr
Eklerki	50 gr
Torcik esterhaza	100 gr
Tartaletki z musem kajmakowym	50 gr
Mini babeczki z budyniem i owocami	50 gr
Świeże owoce	50 gr

Napoje:

Ustawione na stołach:

- Wódka polska biała 0,5l – 3 butelki na stół 10-osobowy
- Wino białe i czerwone – 3 butelki na stół 10-osobowy
- woda mineralna niegazowana oraz sok pomarańczowy i grapefruitowy bez ograniczeń – na stołach

Ustawione na bufecie:

- kawa i herbata bez ograniczeń