

## MENU BANKIETOWE

**cena 135 zł/os.**

**(oferta kalkulowana dla 200 – 300 os.)**

### Serwowane

Sakwa z indyka z serem pleśniowym i grzybami, pieczonym jabłkiem i sosem z orzechów włoskich

### Bufet gorący

Pierogi z mięsem i chipsami bekonowymi  
Pieczony karczek w sosie z leśnych grzybów  
Udziec z młodego indyka w sosie Luizjana  
Filet z pstrąga potokowego w sosie szpinakowym  
Gofry ziemniaczane z czosnkiem i ziołami  
Warzywa smażone z grzybami mun i bambusem oraz karczochami

### Bufet zimny

Antipasti Toscana - kompozycja regionalnych przekąsek z regionu Toskanii z serów i warzyw marynowanych  
Łosoś norweski faszerowany musem krabowym z owocami morza serwowany przez kucharza  
Wędzone piersi z indyka i udźce z kapłona serwowane z pistacjami i sosem miodowym  
Szynka serrano z melonem Canta Lupe i winogronami serwowana na lustrze.  
Tzatziki greckie z warzywami i plackiem kukurydzianym

### Sałatki

Sałatka z matjasów, zielonego groszku, dymki i ziemniaczka grilowanego  
Sałata lodowa z warzywami, balsamino i sosem kaserii  
Mix sałat z wędzonym pstrągiem i cytrynowym vinaigrette

### Dodatki

Chleby i bułeczki smakowe  
Chrzan, musztarda, ćwikła  
Sos do ryby  
Sos do mięs  
Grzyby marynowane

### Desery

Sernik z rodzynkami  
Placek kremowy z owocami  
Duet serowo-makowy  
Tarta owocowa z musami waniliowym

### Napoje

Świeżo parzona kawa, herbata, woda mineralna g/n, soki