

BANKIET ZASIADANY

Propozycja Menu Bankietu Zasiadanego:

Welcome drink:

- Prosecco Superiore Valdobriadenne

Amuse – bouche:

- Blin z łososiem gravlax podany z chutney mango oraz serkiem śmietankowym

Przystawka:

- Pate z kaczyc wątróbek z dodatkiem leśnych grzybów, z musem morelowo-cebulowym, oliwa tymiankowa, chips chlebowy
- Ceviche z pstrągą z zapiekaną chałką, solą koperkową i pianką z wędzonej musztardy

Zupa:

- Consome wołowe z pierożkami cielęcymi
- Krem z pieczonej pietruszki i jabłka na mleku koksowym z posypką z orzechów laskowych

Danie główne:

- Pierś z kaczki sous-vide w sosie malinowo-jeżynowym z ziemniakami confit i smażonym groszkiem cukrowym
- Smażona makrela z sosem holenderskim z zielonym pieprzem, czarna soczewica z masłem szałwiowym, warzywa sezonowe

Deser:

- Kokosowa panna cotta z musem z marakui i pianką czekoladową

Napoje:

- Wino serwowane (czerwone Zidela Shiraz-Merlot, białe Chardonnay)
- Sok pomarańczowy i jabłkowy
- Woda mineralna
- Kawa
- Herbata



BANKIET ZASIADANY

Ciąg dalszy:

Zimny bufet:

- 5 rodzajów fingerfood wytrawnych
- 3 rodzaje fingerfood słodkich
(do wyboru z oferty fingerfood)
- 2 rodzaje sałatek ; do wyboru:
 - Sałatka z łososiem wędzonym, cebula dymka, pomidorki koktajlowe, zielony ogórek, grzanki
 - Sałatka z pieczonym burakiem, sos balsamiczny, rukola, pestki dyni, feta
- Deska serów
- Tapas wędlin
- Miks bułeczek

Ciepły bufet:

- Żeberka wieprzowe w glazurze teryaki z płatkami chilli, kasza pęczak z zielonym pesto i warzywami
- Komosa ryżowa w sosie kurkowym z mini brokułowymi falafelami
- Czerwone curry z owocami morza i ryżem jaśminiowym

