



# BUFET

110 PLN / os

## *Przystawki zimne*

Plastry rostbefu w młotkowanym pieprzu i ziołach na musie tatarskim

Sataye z krewetek i indyjskiej raity na szpadkach bambusowych

Roladki drobiowe z piersi z pistacjami i prażoną dynią na pomidorowo-paprykowej salsie

Parfait z drobiowej wątróbki na trójkącie z chrupkiego pieczywa czosnkowego z dodatkiem chutney gruszkowego

Plastry koziego sera w pestkach dyni i słonecznika na konfiturze z czerwonej cebuli i malin

Grillowana cukinia z serem feta, suszonym pomidorem i rukolą

Tatar z łososia aromatyzowany chili z dodatkiem sosu sojowego i selera naciowego

## *Sałatki*

Sałatka miodowa z kurczakiem i orzechami włoskimi skropionymi vinaigrettem miodowo-musztardowym

Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami i dressingiem, parmezanem i vinaigrettem tokańskim

## *Zupy*

Krupnik z kaszą wiejską i młodym szpinakiem

lub

Krem porowy z groszkiem ptysiowym





### *Dania główne*

Polędwiczki wieprzowe confit w sosie tymiankowym

Halibut na ratatouille warzywnym

Ziemniaki z koperkiem/opiekane ziemniaki

Żółty ryż basmati

Różyczki kalafiora i brokułu z prażonymi pestkami

### *Desery*

Mus z gorzkiej czekolady

Panna cotta waniliowa z musem truskawkowym i świeżą truskawką

Mini tartaletki śmietankowe ze świeżymi owocami

