

Menu Giewont

280 PLN za osobę

Powitanie chlebem i solą
Toast: prosecco lub wino musujące

Przystawka

- Marynowana w wiśniówce polędwiczka wieprzowa / sałatka z cytrusów
- Parfait z gęsich wątróbek na grillowanej chalcie

Zupa

- Zupa borowikowa / kluseczki ptysiowe / oliwa truflowa
- Krem rakowy / kluseczki z wędzonym pstrągiem

Danie główne

- Konfitowane kacze udko / knedle z jabłkiem / sos calvados / modra kapusta
- Pieczony łosoś / czarne linguine / sos balsamiczny

Deser

- Mus na bazie włoskiej z insertem truskawkowym / ziemia czekoladowa / gąbka pistacjowa
- Suflet czekoladowy / słonecznik prażony / sorbet limonkowy

Kolacja ciepła I

- Wołowina po burgundzku / pieczywo
- Kurczak kukurydziany / risotto kawowe / kalafior romanesco
- Live cooking / szynka pieczona

Kolacja ciepła II

- Kwaśnica / ogony wołowe / ziemniaki
- Barszcz czerwony / pasztecik z cielęciną

Z dwóch powyższych propozycji należy wybrać jedną.



Bufet

ZIMNA PŁYTA (do wyboru 5 propozycji) – uzupełniana przez 6 godzin

- Przekąski zimne (finger food)
- Galaretki drobiowe
- Galaretki wieprzowe
- Sery regionalne (oscypek / bundz / korboce / bryndza)
- Wędliny swojskie (kielbasa, kabanos, kaszanka, salceson)
- Warzywa sezonowe
- Mięsa pieczone 3 rodzaje
- Mięsa wędzone 3 rodzaje
- Pasztet
- Smalec wieprzowy
- Śledzie (w śmietanie / z pomidorami)
- Grzanki z pastami : tuńczykowa / wątrobowa / serowa / paprykowa
- Sery pleśniowe (camembert, lazur)
- Mus z wędzonego pstrąga / cukinia / kapary
- Terrina z łososia / ziemia oliwkowa / mus marchewkowy / sałata lodowa
- Pieczona cielęcina w sosie z tuńczyka i kaparów
- Tarta z kozim serem / szpinak / gruszkowy chutney
- Vol Au vent faszerowane twarogiem / grzybami / salsą warzywną
- Mus z tuńczyka / krakersy / ogórek
- Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Roladki z polędwiczki wieprzowej faszerowane fasolką szparagową
- Warzywa grillowane marynowane w miodzie
- Tatar ze śledzia / zielone warzywa
- Gęś / gruszka / orzech włoski / burak
- Galaretka wiśniowa / polędwiczka wieprzowa / szparag
- Ciecierzycy / zielony groszek / mus z mango / imbir marynowany
- Mix pieczywa / masła smakowe / sosy do mięs i serów i warzyw – w cenie menu

SAŁATKI (do wyboru 5 propozycji) - uzupełniana przez 6 godzin

- Grecka
- Mix sałat/sos vinegrette
- Sałata lodowa / kurczak / sos balsamiczny
- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Sałata masłowa / bundz / cebula czerwona
- Tuńczyk / sałata lodowa / serek wiejski / jajko / ogórek kiszony
- Feta / arbuz / ogórek / pestki dyni / oliwa z oliwek
- Mix sałat / ogórek / pomidor / cebula czerwona / bundz / sos vinegrette
- Ziemniaki / boczek / ogórek konserwowy / cebula / czosnek / majonez
- Makaron / kukurydza / fasola czerwona / groszek / brokuł / kalafior / majonez
- Roszponka / rzodkiewka / burak / pestki dyni / sos vinegrette
- Szynka parmeńska / rukola / sałata lodowa / ogórek / pestki słonecznika / gruszka / sos vinegrette
- Pomidor / bundz / pesto buraczane / orzechy włoskie
- Sałatka cesar / kurczak / sos majonezowo-kaparowy / grzanki

SŁODKI STÓŁ - BUFET

Uzupełniany 4 godziny - 50 PLN/os.

Uzupełniany 6 godzin - 65 PLN/os.

- Monoporcje (5 rodzajów do wyboru) - mango / marakuja / truskawka / malina / gorzka czekolada / mleczna czekolada / biała czekolada / whisky / baton czekoladowy
- Słodki mix (3 rodzaje do wyboru) - panna cotta / finansjer / bezy / kruche ciastka / muffinki
- Ciasta (2 rodzaje do wyboru) - metrowiec / orzechowiec / 3-BIT / karpotka / Pani Walewska = pychotka / krówka / królewiec / Wz-tka / ptasie mleczko z galaretką / sernik / jabłecznik / ciasto marchewkowe

Dodatkowe ciasto - 15 PLN/os. (przy minimum 50 osobach)

Prosimy o podanie przewodniego koloru Waszego przyjęcia, dzięki temu dopasujemy kolorystycznie wszystkie desery na słodkim stole.