



SZANOWNI PAŃSTWO PRZEDSTAWIAM PROPOZYCJĘ MENU W FORMIE BUFETU
LADIES AND GENTLEMEN, I PRESENT A PROPOSAL FOR AN BUFFET MENU

MENU 1

DANIA ZIMNE - APPETIZERS

ROSTBEF PIECZONY W GORCZYCY

ROAST BEEF ROASTED IN WHITE MUSTARD

PASZTET CIEŁĘCY Z MARYNOWANYMI GRZYBAMI

VEAL PÂTÉ WITH PICKLED MUSHROOMS

MINI KROKIETY Z DORSZA BAŁTYCKIEGO W PANIERCE Z OLIVEK

MINI CROQUETTES OF BALTIC COD IN OLIVE BREADING

ŚLEDŹ Z JABŁKIEM, SELEREM I MUSEM Z WASABI

HERRING WITH APPLE, CELERY AND WASABI MOUSSE

FRANCUSKIE CIASTECZKA NASZEGO WYPIEKU Z POMIDORAMI, ZE SZPINAKIEM, Z SEREM RICOTTA

PASTRIES WITH TOMATO, SPINACH, RICOTTA CHEESE

SAŁATY - SALADS

SAŁATA Z WARZYWAMI I SEREM ZAGRODOWYM

SALAD WITH VEGETABLES AND CHEESE

DANIE CIEPŁE - MAIN COURSES

KURCZAK W CURRY I KURKUMIE Z WARZYWAMI GOTOWANYMI

CHICKEN IN CURRY AND TURMERIC WITH BOILED VEGETABLES

GOŁĄBEK WARZYWNY Z WŁOSKĄ KAPUSTĄ I SMAŻONYMI CHIPSAMI Z WARZYW

VEGETABLE ITALIAN CABBAGE ROLL AND FRIED VEGETABLE CHIPS

DESERY - DESSERTS

TARTA KARMELOWA Z JABŁEK

CARAMEL APPLE TART

MUS CZEKOLADOWY Z KANDYZOWANĄ POMARAŃCZĄ

CHOCOLATE MOUSSE WITH CANDIED ORANGE

ŚWIEŻE OWOCE SEZONOWE

FRESH SEASONAL FRUIT



KAWA, HERBATA, WODA

COFFEE, TEA, MINERAL WATER



PIECZYWO NASZEGO WYPIEKU

HOME-MADE BREAD

CENA: 210 PLN/OS.



MENU 2

DANIA ZIMNE - APPETIZERS

TERRINA Z KRÓLIKA Z ESTRAGONEM NA GRZANCE TRUFLOWEJ

TERRINE OF RABBIT WITH TARRAGON ON TRUFFLE TOAST

INDYK MARYNOWANY W ZIOŁACH Z SOSEM OLIWKOWYM

PICKLED TURKEY IN HERBS WITH OLIVE DRESSING

TUŃCZYK W TERIYAKI Z ZIELONYMI GLONAMI WAKAME

TUNA IN TERIYAKI WITH GREEN ALGAE WAKAME

DELIKATNIE MARYNOWANY ŁOSOŚ W KONFITURZE Z IMBIRU

DELICATELY MARINATED SALMON WITH GINGER JAM

SELEKCJA WARZYW Z GRILLA Z PŁATKAMI PARMEZANU

SELECTION OF GRILLED VEGETABLES WITH PARMESAN FLAKES

CYKORIA Z MUSEM Z GORGONZOLI I ORZECHEM

ENDIVE WITH GORGONZOLA MOUSSE AND NUT

SALĄTY - SALADS

SALĄTKA Z KUSKUSA, POMIDORA I ŚWIEŻEJ BAZYLI

SALAD WITH COUSCOUS, TOMATOES AND FRESH BASIL

DANIE CIEPŁE - MAIN COURSES

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM KOLENDROWYM I WARZYWAMI GOTOWANYMI

PORK SIRLOIN WITH CORIANDER SAUCE AND BOILED VEGETABLES

CURRY WARZYWNE Z CIECIERZYCĄ

VEGETABLE CURRY WITH CHICKPEAS

DESERY - DESSERTS

STRUDEL GRUSZKOWY Z BAKALIAMI

PEAR STRUDEL WITH SWEETMEATS

WANILIOWY CRÈME BRÛLÉE

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

TIRAMISU O SMAKU AMARETTO Z BISZKOPTEM KAWOWYM

TIRAMISU WITH AMARETTO AND COFFEE BISCUITS

ŚWIEŻE OWOCE SEZONOWE

FRESH SEASONAL FRUIT



KAWA, HERBATA, WODA

COFFEE, TEA, MINERAL WATER



PIECZYWO NASZEGO WYPIEKU

HOME-MADE BREAD

CENA: 230 PLN/OS.



MENU 3

DANIA ZIMNE - APPETIZERS

SAKIEWKI Z CARPACCIO WOŁOWEGO Z SERKIEM RICOTTA I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI

BEEF CARPACCIO WITH RICOTTA CHEESE AND FRESH HERBS

PASZTET WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ

PORK PÂTÉ WITH CRANBERRY

PRZYSMAK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ W AROMATACH TRUFLI

BEEF SIRLOIN DELICACY IN TRUFFLE AROMA

CIEŁĘCINA W SOSIE TUŃCZYKOWYM Z KAPARAMI

VEAL IN TUNA SAUCE WITH CAPERS

ŁOSOŚ MARYNOWANY W SOLI Z SAŁATY MIX I JOGURTEM NATURALNYM

SALT-PICKLED SALMON IN MIXED LETTUCE WITH NATURAL YOGHURT

PSTRĄG MARYNOWANY Z CZARNYM RYŻEM I PAPRYKĄ

TROUT MARINATED WITH BLACK RICE AND RED PEPPER

SAŁATY - SALADS

SAŁATA Z KURCZAKIEM W TERIYAKI I SOSEM Z CZARNEGO PIEPRZU

TERIYAKI CHICKEN SALAD WITH BLACK PEPPER SAUCE

MIX SAŁAT Z SEREM GORGONZOLA I ORZECHAMI

MIXED LETTUCE WITH GORGONZOLA CHEESE AND NUTS

DANIE CIEPŁE - MAIN COURSES

POLICZKI WOŁOWE W CZERWONYM WINIE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

BEEF CHEEKS IN RED WINE WITH BAKED POTATOES

STRUDEL Z OWOCAMI MORZA I SOSEM SZAMPAŃSKIM

STRUDEL OF SHELLFISH AND CHAMPAGNE SAUCE

KREMOWE RISOTTO Z GRZYBAMI I JABŁKIEM

CREAMY RISOTTO WITH MUSHROOMS AND APPLE

DESERY - DESSERTS

PROFITEROLE Z WANILIOWYM KREMEM, POLEWĄ CZEKOLADOWĄ I ORZECHAMI NERKOWCA

PROFITEROLE WITH VANILLA CREAM, CHOCOLATE SAUCE AND CASHEW NUTS

KREM Z CIEMNEJ CZEKOLADY Z ORZECHAMI LASKOWYMI

DARK CHOCOLATE CREAM WITH HAZEL-NUTS

TRUFLE WŁASNEGO WYROBU Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z PALONYMI MIGDAŁAMI, RUMEM BACARDI I KOKOSEM

HOMEMADE TRUFFLES WITH WHITE CHOCOLATE, ROAST ALMONDS, BACARDI RUM AND COCONUT

ŚWIEŻE OWOCE SEZONOWE

FRESH SEASONAL FRUIT



KAWA, HERBATA, WODA

COFFEE, TEA, MINERAL WATER



PIECZYWO NASZEGO WYPIEKU

HOME-MADE BREAD

CENA: 270 PLN/OS.



MENU 4

DANIA ZIMNE - APPETIZERS

PIKANTNY TATAR WOŁOWY Z MUSEM ZIEMNIACZANYM W ROŻKU ZE SMAŻONEGO CIASTA

SPICY BEEF TARTARE WITH POTATO MOUSSE IN A CONE OF FRIED DOUGH

KULKI MELONA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ MILENIUM

MELON BALLS IN PARMA HAM MILLENNIUM

CIEŁĘCINA W SOSIE TUŃCZYKOWYM Z KAPARAMI

VEAL IN TUNA SAUCE WITH CAPERS

MINI BURGER Z ŁOSOSIEM, AWOKADO I WARZYWAMI

MINI BURGER WITH SALMON, AVOCADO AND VEGETABLES

TUŃCZYK W TERIYAKI Z ZIELONYMI GLONAMI WAKAME

TUNA IN TERIYAKI WITH GREEN ALGAE WAKAME

SŁONE TARTY ZAPIEKANE Z GRZYBAMI, ŁOSOSIEM I SEREM BAROLO

SALTED TARTS BAKED WITH MUSHROOMS, SALMON AND BAROLO CHEESE

SALĄTY - SALADS

CAPRESE Z BAZYLIĄ, OLIWĄ Z OLIWEK I SOSEM PESTO

CAPRESE WITH BASIL, OLIVE OIL AND PESTO SAUCE

SALĄTA MIESZANA Z OLIWKAMI I WINEGRETEM CYTRYNOWYM

MIXED LETTUCE WITH OLIVES AND LEMON VINAIGRETTE

DANIE CIEPŁE - MAIN COURSES

ŁOPATKA JAGNIĘCA Z WARZYWAMI I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

SHOULDER OF LAMB WITH VEGETABLES AND ROASTED POTATOES

SANDACZ Z SOSEM CHRZANOWYM I WARZYWAMI

PIKEPERCH WITH HORSERADISH SAUCE AND VEGETABLES

DOMOWE RAVIOLI Z KOZIM SEREM I KARCZOCHAMI

HOMEMADE RAVIOLI WITH GOAT CHEESE AND ARTICHOKE

DESERY - DESSERTS

MUS CYTRYNOWY Z TRUSKAWKOWYM SOSEM

LEMON MOUSSE WITH STRAWBERRY SAUCE

SZARLOTKA Z CYNAMONEM

APPLE TART WITH CINNAMON

DESER KOKOS-MARAKUJA Z BEZĄ KORZENNĄ

COCONUT-PASSION FRUIT DESSERT WITH SPICES MERINGUE

ŚWIEŻE OWOCE SEZONOWE

FRESH SEASONAL FRUIT



KAWA, HERBATA, WODA

COFFEE, TEA, MINERAL WATER



PIECZYWO NASZEGO WYPIEKU

HOME-MADE BREAD

CENA: 290 PLN/OS.