

Andrzejki 2016 — menu

Bufet zimny

Sery regionalne

Parfait z kaczych wątróbek z konfiturą z cebuli na grzance

Marynowany 7-dniowy sezonowany rostbef z salsą szalotkowo- kolendrową

Stek z kalmara z chrupiącą bekonową panierką

Tatar ze śledzia wędzonego na grzance

Gęś na grzance z humusem buraczanym

Szaszłyk z kurczaka i krewetek z pikantną salsą pomidorową-paprykową,

Medaliony wieprzowy marynowane w tandori z grillowaną cukinią i papryką,

Sałatka Frutti di Mare (wongole, mule, kalmar, krewetki)

Sałatka z kompresowaną gruszką, pomarańczą, awokado, granatem,

pieczonymi burakami, marynowanymi cebulkami i indykiem

Bufet gorący

Łopatka wołowa długo gotowana z sosem demi glace

Gęś z sosem bordelaise z żołądkami gęsimi

Karmazyn z salsą z mango, ogórka, orzechów i chilli

Dodatki

Grzybowe kaszotto

Puree bekonowe

Pieczone zimowe warzywa

Świeża sałata z winogretem cytrynowo- ziołowym, pomidorkami,
marynowanymi karczochami, cebulkami, oliwkami i kaparami

Desery

Panna cotta z musem owocowym