



**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: 180 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: 200 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: 240 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 JABŁKOWA Z CYNAMONEM**

APPLE TART WITH CINNAMON

##### **DESER KOKOS-MARAKUJA Z BEZĄ KORZENNĄ W SZKLANYM SŁOIKU**

COCONUT-PASSION FRUIT DESSERT WITH MERINGUE SPICES SERVED IN GLASS JARS

##### **ŚWIEŻE OWOCE SEZONOWE**

FRESH SEASONAL FRUIT



##### **KAWA, HERBATA, WODA**

COFFEE, TEA, MINERAL WATER



##### **PIECZYWO NASZEGO WYPIEKU**

HOME-MADE BREAD

CENA: 260 PLN/OS.