

## MENU BUFET I

### Bufet zimny:

#### Salatki:

Salatka z jajek, buraka, rukoli, zielonego groszku z sosem szafranowym  
Orechiette, pieczony łosoś, bakłażan, zielony groszek, mini mozzarella  
Cykoria z kozim serem, pomarańczą i figami

#### Przekąski rybne:

Filety śledziowe: po kaszubsku, w oleju z cebulą, w sosie tatarskim

Wędzone ryby: halibut, ryba maślana, pstrąg

z dodatkami:

cytryna, szalotki, limonka, żółtko gotowane na twardo, białko gotowane na twardo, placki ziemniaczane, bliny gryczane, kwaśna śmietana, jogurt limonkowy

#### Przekąski mięsne:

Mięsa pieczone:

schab nadziewany śliwką, pierś indyka w słodkiej papryce z salsą z ananasa

Wybór pasztetów:

z kaczki z wiśniami

z dzika z suszonymi śliwkami i morelami

z jelenia z grzybami i suszoną żurawiną

Tradycyjne wędliny i kiełbasy:

z papryką konserwową, korniszonami i grzybami marynowanymi

Świąteczne terriny:

grzybowa/ z pieczonych porów/ z suma

#### Marynaty:

Śliwki w occie, dynia na słodko- kwaśno, grzyby marynowane, gruszki z octu z goździkami,

#### Sosy:

żurawina, chrzan, sos tatarski

#### Dodatki:

Wybór świeżego pieczywa: chleby pszenne, razowe i orkiszowe, bułeczki smakowe

Masło w różnych smakach: łososiowe, anchois, estragonowe, śmietanowe

### Zupy:

Gulaszowa z dzika

Krem z buraka z malinami i kozim serem

### Bufet gorący:

Nogi z kaczki z sosem wiśniowo-czekoladowym

Szynka wieprzowa z prażoną gorczycą

Pieczony lin w sosie koperkowym z olejem lnianym

Karp z porami i imbirem

Kaszotto z rydzami i oscypkiem

Kopytka dyniowe



Wybór kolorowych warzyw z masłem tymiankowym  
Buraczki zasmażane

**Bufet deserowy:**

Ciasto czekoladowe z papryką chili  
Mus piernikowy  
Makowiec, sos z białej czekolady z malinami  
Sernik z białą czekoladą  
Tarta różana  
Pierniki dekorowane

109 PLN brutto osoba/ bufet uzupełniany 2h

135 PLN brutto osoba/ bufet uzupełniany 4h

**Pakiet napoi:**

Wino białe i czerwone  
Grzane wino  
Kompot z suszu  
Poncz bezalkoholowy/sosna, cytryna, anyż, goździki /  
Soki: pomarańcz, jabłko, grapefruit  
Pepsi, Mirinda, 7 Up  
Woda gazowana i niegazowana  
Kawa i herbata  
35 PLN brutto/ osoba/ pakiet 2h

**MENU BUFET II**

**Bufet zimny:**

**Sałatki:**

Sałatka z wędzonym kurczakiem, batatem, kolendrą, boczkiem, groszkiem, kukurydzą  
Ozorki wołowe, sałata rzymska, pestki słonecznika, pieczona papryka i sos anchois  
Orechiette, pieczony łosoś, bakłażan, zielony groszek, mini mozzarella  
Sałatka z owoców morza, pieczonych pomidorów i kolendry

**Przekąski rybne:**

Filety śledziowe: po kaszubsku, w oleju z cebulą, w sosie tatarskim  
Tatar z łososią z cykorią i owocami kaparów  
Wędzone ryby:  
halibut, ryba maślana, pstrąg  
z dodatkami:

cytryna, szalotki, limonka, żółtko gotowane na twardo, białko gotowane na twardo,  
placki ziemniaczane, bliny gryczane, kwaśna śmietana, jogurt limonkowy



### Przekąski mięsne:

Tatar z sarny

Pasztet z kaczki z wiśniami

Mięsa pieczone:

schab nadziewany śliwką

karkówka z majerankiem z chutney z pieczonej papryki

pierś indyka w słodkiej papryce z salsą z ananasa

szynka z dzika z jałowcem i chutney z wiśni z imbirem

Mus z foie gras

Wybór pasztetów:

z dzikiej kaczki z prażonymi jabłkami

z dzika z suszonymi śliwkami i morelami,

z jelenia z grzybami i suszoną żurawiną

Tradycyjne wędliny i kiełbasy

z papryką konserwową, korniszonami i grzybami marynowanymi

Talerz serów regionalnych

Świąteczne terriny:

Grzybowa, z pieczonych porów, z suma

### Marynaty:

Śliwki w occie, dynia na słodko- kwaśno, grzyby marynowane, gruszki z octu z goździkami,

buraczki ze słodkiej marynaty

### Sosy:

żurawina, chrzan, sos tatarski

### Dodatki:

Wybór świeżego pieczywa: chleby pszenne, razowe i orkiszowe, bułeczki smakowe

Masło w różnych smakach: łososiowe, anchois, estragonowe, śmietanowe

### **Stacja na gorąco:**

**Podpłomyki z dodatkami:**

Gulasz z jałowki z bryndzą

Kiszka ziemniaczana z czerwoną fasolą

Curry z dorsza i raków

### **Zupy:**

Zupa migdałowa

Zupa rybna

### **Bufet gorący:**

Strogonow z boczniakiem mikołajkowym i mini korniszonami

Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami

Nogi z kaczki z sosem wiśniowo-czekoladowym

Szynka wieprzowa z prażoną gorczycą

Pieczony lin w sosie koperkowym z olejem lnianym

Karp z porami i imbirem



Kaszotto z rydzami i oscypkiem  
Kopytka rozmarynowe  
Kumpiry z twarogiem i dymką  
Wybór kolorowych warzyw z masłem tymiankowym  
Buraczki karmelizowane

**Bufet deserowy:**

Mus czekoladowy/piernikowy  
Tarta cytrynowa  
Beza piernikowa  
Beza pistacjowa  
Sernik baskijski  
Ptyś francuski z orzechami  
Mini sałatka owocowa z wanilią Burbon

**Pakiet napoi:**

Wino białe i czerwone  
Grzane wino  
Poncz bezalkoholowy/sosna, cytryna, anyż, goździki  
Soki: pomarańcz, jabłko, grapefruit  
Pepsi, Mirinda, 7 Up  
Kompot z suszu  
Woda gazowana i niegazowana  
Kawa i herbata  
**225 PLN brutto/osoba**

**Dekoracje świąteczne: w cenie**