

## Zimny bufet:

- Patera mięs pieczonych (rostbef wołowy, polędwica wieprzowa, polędwica z indyka, antrykot wołowy)
- Wędliny dojrzewające (salami, szynka parmeńska, kiełbasa kindziuk, kiełbasa chorizo, szynka prosciutto itp.)
- Deska serów (camembert, mozzarella, gorgonzola, cheddar, feta, gouda, ser kozi, oscypek, sery wędzone itp.)
- Pasztesy: z figami, daktylami, borowikami
- Patera ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, szproty, jesiotr, węgorz)
- Galaretki z kaczki
- Owoce

## Bufet sałatkowy:

- Sałatka z rukoli, z suszonymi pomidorami i camembertem
- Sałatka z ziemniaków, wędzonego pstrąga, zielonych oliwek i kolendry
- Sałatka z kaszy jaglanej, świeżego ogórka, rzodkiewki, cebuli dymki i jaj
- Sałatka z batatów, mieszanki orzechów, sera feta, roszponki i szpinaku

## Bufet gorący:

- Kurczak orientalny z warzywami i mlekiem kokosowym
- Leczo z kiełbasą chorizo
- Bogracz

## Desery w formie finger food:

- Panna cotta z musem malinowym
- Sernik z truskawkami
- Mascarpone jagodowe z rafaello



- Sałatki owocowe z jogurtem borówkowym
- Ciastka francuskie nadziewane owocami

### **Przekąski rybne, mięsne i wegetariańskie w formie finger food:**

- Kaczka z figą w rożku parmezanowym
- Łosoś w cieście francuskim z grillowaną limonką
- Uramaki, futomaki i nigiri
- Chłodnik gazpacho
- Różowy rostbef ze szparagami
- Mini tortille z serem, warzywami i szynką parmeńską

### **Napoje:**

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda mineralna gazowana/niegazowana

## **Cały zestaw w cenie – 65 zł/os.**

Na życzenie klienta menu może zostać wzbogacone o dania gorące. Istnieje również możliwość zmiany menu według indywidualnych potrzeb.