



OFERTA BUFETY  
BUFFET SELECTION  
2015





# BUFET I

## Przystawki / Starters

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem  
Beetroot Carpaccio served with mixed leaf salad & goat cheese

Sałata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym  
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

Śledź marynowany ze świeżymi ziołami w oliwie truflowej. Tradycyjnie smaczny  
Marinated herring with fresh herbs in truffle oil. Traditionally tasty

Krucha i delikatna wątróbka na roszponce  
Crisp & delicate Liver served on a bed of lamb's lettuce

## Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym  
Basket of bread with garlic butter

Domowy smalec z jabłuszkiem  
Homemade lard with Apples

## Zupa / Soup

Tradycyjny żurek podany z jajkiem i kiebasą  
Traditional sour cream soup served with eggs and sausage

## Dania Główne/ Mains

Pierś z kurczaka w kremowym sosie estragonowym  
Chicken breast; with creamy estragon sauce

Dorsz na maślanych pomidorach podany z młodą marchewką  
Cod fish served on butter tomatoes, with young carrot

Pieczone warzywa z oliwkami  
Roasted vegetables with olives

Pieczone ziemniaki z rozmarynem  
Baked potatoes with rosemary

## Desery / Dessert

Sernik puszysty na migdałowej poduszce  
Cheesecake on an almond pillow

Domowa szarlotka na ciepło  
Warm apple pie



Kawa i Herbata  
Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe  
Still water, fruit juices

92,- od osoby/ 92,-per person incl. VAT

## BUFET 2

### Przystawki / Starters

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem  
Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem  
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

Sałata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym  
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

Płaty łososia z sosem musztardowo-miodowym  
Salmon served with honey-mustard sauce

Krucha i delikatna wątróbka na roszponce  
Crisp & delicate Liver served on a bed of lamb's lettuce

### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym  
Basket of bread with garlic butter

Domowy smalec z jabłuszkiem  
Homemade lard with Apples

### Zupa / Soup

Zupa chlebowa z borowikami  
Bread soup with boletus mushrooms

### Dania Główne / Main Course

Pierś z kurczaka w kremowym sosie musztardowym  
Chicken Brest in creamy mustard sauce



Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym z grzybami  
Pork loin in truffle & mushroom sauce

Łosoś w delikatnym sosie cytrynowo-maślanym  
Salmon in delicate lemon & butter sauce

Domowe kopytka  
Homemade potato dumplings

Pieczone ziemniaki ze szpinakiem  
Baked potatoes and spinach

Warzywa gotowane na parze podane z masłem ziołowym  
Steamed vegetables served with herbed butter

## Desery / Dessert

Sernik puszysty na migdałowej poduszce  
Cheesecake on an almond pillow

Ciastko czekoladowe z duszą pomarańczową  
Chocolate cake with an orange soul

Tort Bezowy z kremem karmelowym  
Meringue gateau with caramel cream

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami  
Butter cake with caramelized almonds

Kawa i Herbata  
Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe  
Still water, fruit juices

108,- od osoby/ 108,-per person incl. VAT

## BUFET 3

### Przystawki / Starters

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem  
Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym  
Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce



Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem  
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

Sałata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym  
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

Sałata z krewetkami tygrysimi, pomidorkami sherry i szparagami w ostrym sosie  
Tiger prawn salad with cherry tomatoes & asparagus in spicy dressing

#### Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym  
Basket of bread with garlic butter

Domowy smalec z jabłuszkiem  
Homemade lard with Apples

#### Zupa / Soup

Zupa rybna z owocami morza  
Fish soup with sea food

Lub/or

Krem z pieczonej papryki z serem Brie i Feta  
Cream of Bell peppers with Brie & Feta cheese

#### Dania Główne / Main Course

Konfitowane udko kaczki podane z pieczonymi jabłkami  
Duck leg confit served with baked apples

Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym z grzybami  
Pork loin in truffle & mushroom sauce

Halibut pieczony podany na cukinii w sosie kremowym  
Baked Halibut served on corgette with creme sauce

Zrazy wołowe w sosie własnym faszerowane bekonem  
Beef Rolls in own sauce stuffed with becon

Domowe kopytka  
Homemade potato dumplings

Pieczone ziemniaki ze szpinakiem  
Baked potatoes and spinach

Warzywa gotowane na parze podane z masłem ziołowym  
Steamed vegetables served with herbed butter



## Desery / Dessert

Świeże owoce  
Fresh fruit selection

Sernik puszysty na migdałowej poduszce  
Cheesecake on an almond pillow

Tort Bezowy z kajmakowym kremem  
Meringue Gateau with caramel cream

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami  
Butter cake with caramelized almonds

Crème Brûlée  
Crème Brûlée

Kawa i Herbata  
Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe  
Still water, fruit juices

128,- od osoby/ 128,-per person incl. VAT

Szanowni Państwo,

- Podane kwoty są cenami brutto i zawierają właściwy podatek VAT.
- Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% serwisu.
- Wszelkie dodatkowe zamówienia, których nie zawiera powyższa oferta będą doliczane do ogólnego rachunku.
- Jeżeli w dniu spotkania potwierdzona wcześniej (min. 3 dni przed przyjęciem) liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników spotkania.
- Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, za każdą dodatkową osobę doliczamy kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.
- Warunkiem zorganizowania imprezy jest wcześniejsze złożenie rezerwacji oraz wpłacenie zaliczki w wysokości 50% wartości zamówienia w terminie 14 dni od realizacji wydarzenia.

