

**HALA
CENTRALNA**

Activity & Food

BUFET

Wigilia Firmowa

Minimalna ilość osób: 20

Pakiet Standard

— ZUPY (1 do wyboru)

Żurek na wędzonce z kielbasą i ziemniakami

Krem grzybowy z oliwą truflową i grzankami

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

Krem ziemniaczany z maślanką, chrzanem i grzankami

— DANIE GŁÓWNE (2 do wyboru)

Kotlet de volaille z masłem grzybowym

Wieprzowina pieczona na dziko w miodzie, winie i grzybach, z sosem pieczeniowym

Żeberko wieprzowe w glazurze śliwkowej z migdałami

Policzki wołowe w sosie winnym

Dorsz z pieca w sosie śmietanowo-koperkowym

Pierogi z kapustą i grzybami w sosie maślanym z wędzonym twarogiem

— DESERY (2 do wyboru)

Sernik baskijski

Brownie z wiśniami

Ciasto marchewkowe

— NAPOJE

Woda w karafkach

wegańskie



Pakiet Standard

– DODATEK SKROBIOWY (2 do wyboru)

Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Ziemniaki z ogniska z masłem czosnkowym i ziołami

Szpece z omastą z boczku

Gnocchi ziemniaczane z masłem i rozmarynem

Kuskus perłowy z warzywami i ziołami *wegańskie*

Wegańskie kopytka z oliwą z oliwek i cebulką *wegańskie*

– DODATEK WARZYWNY (2 do wyboru)

Salatka Ciesław

Warzywa z pary z ziołami

Zielone warzywa z pesto bazylowym

Mix sałat z warzywami i sosem vinegret

Buraki w śmietanie z chrzanem (na ciepło)

Kapusta zasmażana z boczkiem (na ciepło)

100 zł/osoba

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:
**1 zupę, 2 dania główne, 2 desery, 2 dodatki skrobiowe
oraz 2 dodatki warzywne.**



Pakiet Premium

— ZUPY (1 do wyboru)

Żurek na wędzonce z kielbasą i ziemniakami

Krem grzybowy z oliwą truflową i grzankami

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

Krem ziemniaczany z maślanką, chrzanem i grzankami

— DANIE GŁÓWNE (3 do wyboru)

Kotlet de volaille z masłem grzybowym

Żeberko wieprzowe w glazurze śliwkowej z migdałami

Wieprzowina pieczona na dziko w miodzie, winie i grzybach, z sosem pieczeniowym

Policzki wołowe w sosie grzybowym

Udko z kaczki confit w sosie żurawinowym

Dorsz z pieca w sosie śmietanowo-koperkowym

Łosoś z pieca w sosie szpinakowo-śmietanowym z serem pleśniowym

Pierogi z kapustą i grzybami w sosie maślanym z wędzonym twarogiem

— DESERY (2 do wyboru)

Sernik baskijski

Brownie z wiśniami

Tiramisu

Pudding chia z musem mango

wegańskie

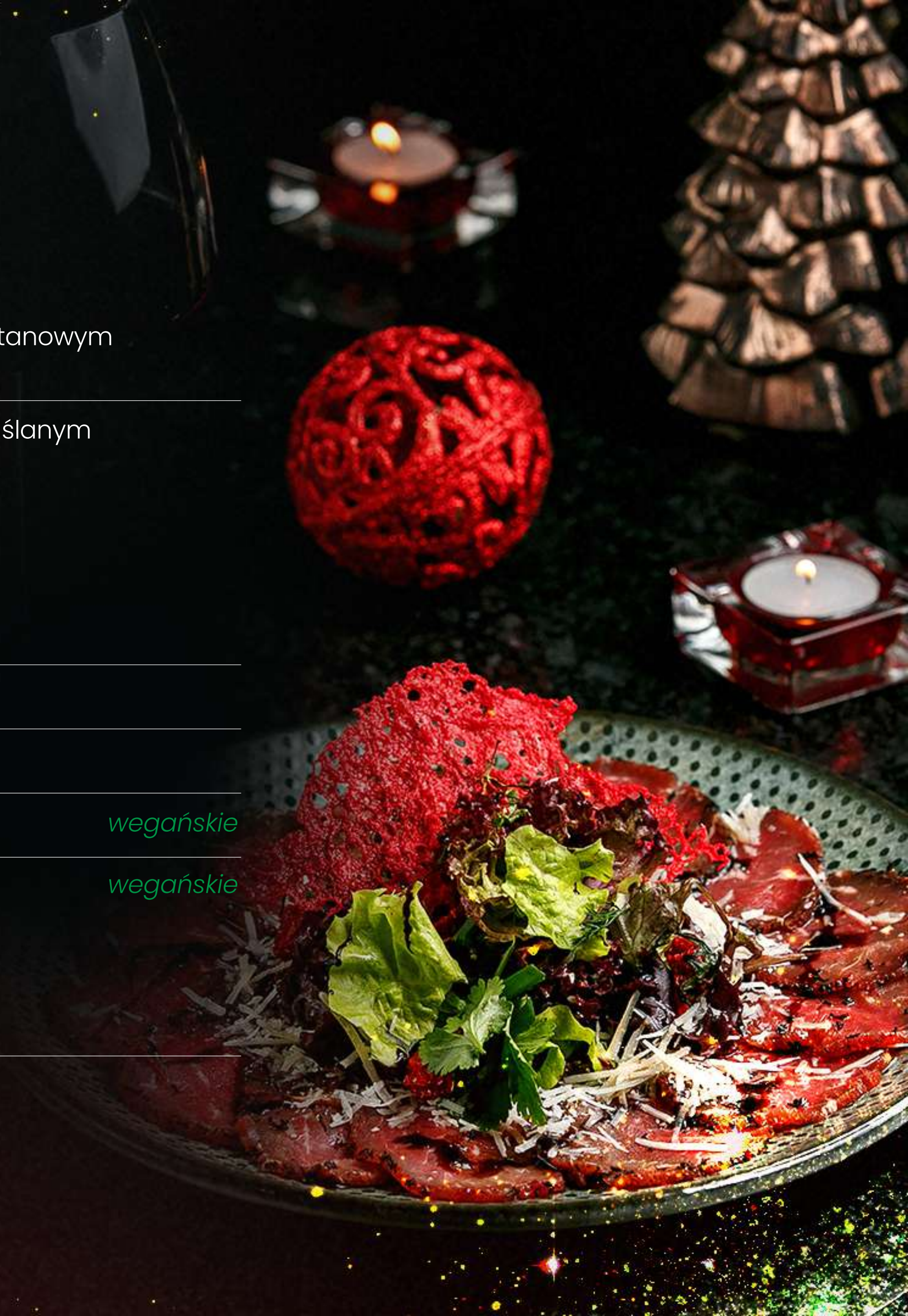
Ciasto marchewkowe

wegańskie

— NAPOJE

Woda w karafkach

Soki w karafkach



Pakiet Premium

■ DODATEK SKROBIOWY (2 do wyboru)

Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Ziemniaki z ogniska z masłem czosnkowym i ziołami

Szpecle z omastą z boczku

Gnocchi ziemniaczane z masłem i rozmarynem

Kuskus perłowy z warzywami i ziołami *wegańskie*

Wegańskie kopytka z oliwą z oliwek i cebulką *wegańskie*

■ DODATEK WARZYWNY (2 do wyboru)

Salatka Ciesław

Warzywa z pary z ziołami

Zielone warzywa z pesto bazyliowym

Mix sałat z warzywami i sosem vinegret

Buraki w śmietanie z chrzanem (na ciepło)

Kapusta zasmażana z boczkiem (na ciepło)

120 zł/osoba

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:
**1 zupę, 3 dania główne, 2 desery, 2 dodatki skrobiowe
oraz 2 dodatki warzywne.**

