

PAKIET DIAMOND

Zimna przystawka:

Tatar z łososia z musztardą francuską i czerwoną cebulą podany z jajkiem przepiórczym marynowanym w burakach

Zupa:

Bulion z kaczki z warzywami podany z kołdunami z pieczonego mięsa kaczego i kroplami oliwy pietruszkowej

Danie główne:

Zrazy wołowe z sosem własnym podane z mixem kasz (owsiana, bul gur, gryczana) i buraczkami zasmażanymi

Deser:

Panna cotta jagodowa z bezami i lodami waniliowymi

Bufet zimny:

Selekcja francuskich serów

Wybór wędlin regionalnych

Płyta wędzonych ryb (węgorz, pstrąg, łosoś)

Sałatka z krewetkami, mango i imbirowym sosem winegret z dodatkiem kolendry

Mix sałat z suszoną pierśią gęsią, serem pleśniowym i pestkami dyni

Ptysie faszerowane musem z drobiowych wątróbek z dodatkiem porto i żurawiny

Terrina z dzika z gruszkami i rozmarynem

Rillettes z pstrąga z kawiolem łososiowym i pumpernikiem

Rolada z kaczki z jabłkami i kandyzowaną żurawiną

Pieczyno, masło

Sosy: czosnkowy, chrzanowy, żurawina

Bufet słodki

Mini ptysie z kremem budyniowym

Mini pączusie z cukrem pudrem

Ciasto czekoladowe i orzechowiec

Mus z rokitnika z paloną białą czekoladą i cytrusami

Owoce

Fontanna czekoladowa z owocami

Dania nocne:

Policzki wieprzowe w sosie pieczeniowym

Wołowina po burgundzku

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje

Napoje typu soft drink (woda gazowana, niegazowana, sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100%, kawa, herbata, pepsi, fanta, sprite) – bez ograniczeń