

# PAKIET GOLD

## Zimna przystawka:

Polędwiczka z sosem tuńczykowym podana z mini sałatką i kaparami

## Zupa:

Krem z białych warzyw z wędzonym pstrągiem i kroplami oliwy pietruszkowej

## Danie główne:

Pierś z kurczaka kukurydzianego z kostką podane z puree kalafiorowym, konfitowanym ziemniakiem i glazurowanymi w miodzie marchewkami

## Deser:

Ciasto czekoladowe z lodami waniliowymi i pudrem malinowym

## Bufet zimny:

Wybór mięs pieczystych i wędlin regionalnych

Płyta wędzonych ryb (węgorz, pstrąg, łosoś)

Mix szlachetnych sałat z ośmiorniczkami marynowanymi na ostro

Mix szlachetnych sałat z glazurowanymi wątróbkami, prażonymi migdałami i porzeczkowym sosem winegret

Słone babeczki z farszami

Łosoś wędzony z twarożkiem ziołowym

Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem

Pasztet z dzika z jałowcem i konfiturą

Rillettes z łososia z kawiozem na pumperniku

Rolada z kaczki z jabłkami i kandyzowaną żurawiną

Pieczyno, masło

Sosy: czosnkowy, chrzanowy, żurawina

## **Bufet słodki**

Wybór ciast: jogurtowe z owocami, maślane z jabłkami, sernik na zimno

Mus truskawkowy z sosem waniliowym

Owoce

Fontanna czekoladowa z owocami

## **Dania nocne:**

Pieczona wieprzowina w sosie pieprzowym podana z ziemniakami opiekаныmi

Klasyczne flaczki wołowe

Barszcz czerwony z pasztecikiem

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