

Oferta Jesienna 2019 r.

Bufet zimny

Mini croissanty:

- Z pieczonym batatem, imbirem i nitkami chilli
- Z musem z dyni i płatkami ze świeżego tuńczyka
- Z pieczonym burakiem z kurczakiem

Mini brioszki z szarpaną wołowiną z anyżem i grillowanymi warzywami

Mini burgery wegańskie z kasztanami z dipem miodowo-śliwkowym, sałatką i chutneyem z czerwonej cebuli

Jesienna kompozycja - kanapeczki bankietowe:

- z pastą dyniową i szczawikiem zajęcym
- ze schabem pieczonym i marynowaną śliwką
- z pastą z prażonego słonecznika i kielkami słonecznika
- Z szynką pieczoną, borowikami i ogórkiem konserwowym
- z grillowanym bakłażanem, kozim serem i marynowanym buraczkiem

Wegańskie przekąski jesienne

- Grillowana cukinia z pieczoną dynią i piklami
- Grillowany bakłażan z hummusem buraczanym
- Samosy z ciasta filo ze szpinakiem
- Roladka z ogórka i kiszonych warzyw

Kompozycja przekąsek jesiennych:

- Pieczona kaczka z musem koniakowym z wiśnią
- Vol-au-vent z smardzami i musem rozmarynowym
- Roladka z łososia pieczony z kapustą i warzywami
- Marchewka grillowana z pastą orzechową
- Rostbef pieczony z chutneyem śliwkowym i korzennymi przyprawami

Sałatka z szynką dojrzewającą, gruszką, figą, serem pleśniowym i sosem balsamico

Carpaccio z buraka z palonymi nasionami słonecznika, rukolą i kolendrą

Sałatka z dyni, rukoli, pomidorów suszonych z makaronem orzo i oliwkami

Sałatka z brukselką, żurawiną, orzechami laskowymi, suszonymi pomidorami z dodatkiem kaszy bulgur

Sałatka z kozim serem, rukolą, makaronem pełnoziarnistym, suszonymi pomidorami, żurawiną i pestkami słonecznika

Sałatka z pieczonego batata, marchewki, orzechów laskowych z serem pleśniowym i rukolą

Sałatka z liśćmi szpinaku, dynią, awokado, cukinią, czarnymi oliwkami i groszkiem

Bufet gorący

Zupy:

- Zupa krem z kasztanów i borowików
- Zupa krem z marchewki i imbiru z prażonymi migdałami ✓
- Krem z dyni z mlekiem kokosowym z ciasteczkami amaretto
- Krem z kurek z mascarpone i świeżym koprem
- Marokańska harrira z wołowiną, soczewicą i świeżym imbirem
- Włoska minestrone z sezonowym warzyw ✓
- Wegańskie flaczki z maślaków ✓

Dania główne mięsne:

- Grillowana cielęcina z zielonymi warzywami i okrą
- Kurczak w sosie z leśnych grzybów
- Indyk z karmelizowanymi gruszkami i sosem jagodowym
- Wołowina w wytrawnym sosie z ciemnej czekolady
- Kaczka w sosie z pieczonymi rubinami (jabłka) i sosem z pigwy i czerwonego wina
- Polędwiczki wieprzowe w francuskim sosie ze świeżych kurek i czosnkiem niedźwiedzim

Dania główne z ryb i owoców morza:

- Halibut duszony z kurkami i szpinakiem
- Grillowana ośmiornica z julienne z cukinii z sałwą z kolorowych pomidorów oraz sosem aioli
- Ryba maślana z grilla marynowana w szarmuli (marokańskie przyprawy korzenne) i cytrusach
- Dorsz pieczony z klarowanym masłem, białym winem i julienne z jesiennych warzyw

Wegańskie i wegetariańskie:

- Quesadilla z grzybami, wegańskim serem, szalotką i tofu z dipem z kolorowych pomidorów ✓
- Pierogi z pieczoną dynią, batatami, serem feta i rozmarynem
- Pierogi z pieczonym burakiem, twarogiem i masłem cytrynowym i świeżymi ziołami
- Faszerowany batat z imbirem, chilli, czosnkiem i świeżą kolendrą obsypane wegańskim parmezanem ✓
- Burgery z pieczonego buraka, kaszą jaglaną i warzywami ✓
- Burgery z ciecierzycy z dipem z pieczonej papryki ✓

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone z szalwią i czosnkiem ✓
- Fasolka szparagowa z chorizo
- Pieczone bataty z ziołami i oliwą rozmarynową ✓
- Kasza gryczana w aromacie grzybów ✓
- Karmelizowana marchewką z cukinią ✓
- Warzywa korzeniowe pieczone z fenkułem ✓
- Pieczona dynia z orzechami ✓
- Pieczona ciecierzycy z burakami i jarmużem ✓
- Brukselka na białym winie z szalotką i czereśniowymi pomidorkami

Desery

Ciasto domowe z jagodami, porzeczkami i kokosową kruszonką

Strudel jabłkowo-śliwkowy

Tarta z jabłkami i cynamonem i lawendowym cukrem

Malabi z wodą różaną i sosem z granatów

Tarta z owoców leśnych na kruchym kakaowym spodzie z kremem mascarpone

Ciasto pomarańczowe

Mus czekoladowy z wiśniami i kruszonką brownie ✓

Zielony sernik na zimno z granatem i owocami sezonowymi

Deser chia na mleku kokosowym z domową konfiturą z żurawiny i czarnego bzu ✓

Wegańskie ciasto cytrynowe z polentą ✓

Jabłecznik z amarantusem z masłem kokosowym

Smoothie owocowe

Malina – Borówka

Orzeźwiający, owocowy smoothie. Poprawia humor z każdym łykiem.

Dzięki przeciwutleniaczom, zawartym w borówkach, pozytywnie wpływa na kondycję naszej skóry.

Jagodowa truskawka

Orzeźwiający, owocowy smoothie. Truskawka to bardzo bogate źródło witaminy C, która wspomaga nasz układ odpornościowy w walce z infekcjami. Jagody są źródłem antyoksydantów, które spowalniają procesy starzenia.