



Walentynki w Sali Balowej Valentine's Day Party – Ballroom



Walentynki w Sali Balowej – Menu

14 lutego 2016, event: 19:00 – 23:00 (menu w formie bufetu: 20:00 – 23:00)

- **Zimne Zakąski**

Cienkie plastry wolno pieczonej wieprzowiny podawane z rukolą, parmezanem, suszonymi pomidorami, skropione oliwą truflowa

Sous vide rolada z indyka nadziewana musem morelowym z salsą z kopru włoskiego i cytrusów

Marynowana pierś z kurczaka w świeżych ziołach z salsą z granatów i żurawiny

Mus z halibuta i krewetek koktajlowych w płatkach cukinii na chutney z kumwatu

Sałatka z pierożków tortelini i świeżych warzyw z sosem jogurtowo szczypiorkowym

Sałatka z makaronu ryżowego i grillowanego kurczaka z sosem mango

Sałatka z kaszy pęczak ze smażonym serem tofu i dressingiem pietruszkowo-limonkowym

Sałatka ogrodowa z dressingami i dodatkami

- **Zupa**

Delikatny krem z pieczonego selera z grzankami imbirowymi

- **Dania Główne**

Sous vide schab wieprzowy nadziewany musem szpinakowym na sosie z czerwonego wina i szalotek

Kurczak w sosie curry z dodatkiem mleka kokosowego

Delikatny filet z pioszka marynowany w świeżym koperze na kremowym sosie z szampa i owoców morza

Wybór lokalnych gotowanych warzyw sezonowych skropionych oliwą estragonową

Ryż basmatti z porem i trawą cytrynową

- **Bufet Słodki**

Profiterolki z musem waniliowym i sosem truskawkowym

Ciasto czekoladowe z wiśniami i salsą z czerwonej porzeczki

Koktajl z egzotycznych owoców z odrobiną chili

- **Pakiet Napoi**

Czerwone i białe wino domowe

Soki owocowe

Woda mineralna

Kawa / herbata



CENA ZA OSOBE: 120,00 PLN z VAT

Valentine's Day Party – Menu

14th February 2016, event: 7:00 pm – 11:00 pm (buffet menu: 8:00 pm – 11:00 pm)

- **Cold Starters**

Thin slices of slow baked pork served with rucola, Parmesan cheese, sun dried tomatoes & truffle oil
Sous vide turkey roulade stuffed with apricot mousse served with citrus & fennel salsa
Marinated chicken breast in fresh herbs served with pomegranate & cranberry salsa
Halibut & cocktail shrimps mousse coated in zucchini flakes served on kumquat chutney
Tortellini & fresh vegetable salad with yogurt & chives sauce
Rice noodles & grilled chicken salad with mango sauce
Buckwheat salad with fried Tofu cheese served with parsley & lime dressing
Fresh garden salad with dressings & condiments

- **Soup**

Delicate cream soup of roasted celery with ginger flavor croutons

- **Main Course**

Sous vide pork loin stuffed spinach mousse on red wine & shallots sauce
Chicken in curry with coconut milk flavor
Delicate St. Peter fish fillet marinated in fresh fennel on creamy champagne & seafood sauce
Selection of boiled seasonal vegetables with tarragon olive oil
Basmati rice with leek & lemon grass

- **Sweet Buffet**

Profiteroles with vanilla mousse & strawberry sauce
Chocolate cake with cherry & red currant salsa
Exotic fruit cocktail with chilli flavor

- **Beverage package**

Red, White & Sparkling House Wine
Selection of Juices
Local Filtered Water
Tea & coffee



PRICE PER PERSON: 120,00 PLN with VAT