



## **Menu Koktajl 400 PLN**

### **Bufet zimny**

Pieczywo rzemieślnicze, masło  
Selekcja serów, chutney gruszkowy  
Selekcja wędlin dojrzewających  
Sałatka rzymska z anchois i parmezanem  
Wędzony pstrąg, ikra, ziemniak  
Vitello tonnato – cielęcina z sosem tuńczykowym

### **Canapés (mniejsze porcje – serwowane przez kelnerów)**

Mini grzanki z tatarskim wołowym i majonezem lubczykowym  
Grzanki z foie gras i marmoladą z czerwonej cebuli  
Krewetki z białym winem i chili  
Grillowana ośmiornica z oliwkami i pieczoną papryką

### **Słodki bufet**

Mini crème brûlée  
Tiramisu  
Świeże owoce



## **Menu Koktajl 600 PLN**

### **Bufet zimny**

Pieczywo rzemieślnicze, masło  
Selekcja serów, chutney gruszkowy  
Selekcja wędlin dojrzewających  
Sałatka rzymska z anchois i parmezanem  
Sałatka z cykorii, bakłażana i burraty z krwistą pomarańczą  
Wędzony pstrąg, ikra, ziemniak  
Vitello tonnato – cielęcina z sosem tuńczykowym  
Carpaccio z polędwicy wołowej z czarną truflą  
Tatar z tuńczyka z awokado

### **Canapés (mniejsze porcje – serwowane przez kelnerów)**

Mini grzanki z tatarem wołowym i majonezem lubczykowym  
Foie gras parfait z marmoladą cebulową  
Mini porcje przegrzebków z karmelizowanym jabłkiem  
Mini porcje karczocha z guacamole  
Krewetki smażone na winie i chili  
Grillowana ośmiornica z dodatkami

### **Słodki bufet**

Mini crème brulee  
Tiramisu  
Świeże owoce  
Tarta cytrynowa