

# Zestawy bufetowe – Lunch i Kolacja

(od 15 osób)

## ZESTAW 1

### Zupa:

- Delikatna zupa jarzynowa zabieleną kwaśną śmietaną,

### Dania główne:

- Delikatny schab na warzywno-pomidorowym sosie,
- Sola w borowikowej szacie,
- Ziemniaczki z wody w koperku,
- Kładzione kluski,

### Dania zimne:

- Sałata zielona polana śmietankowo-koperkowym sosem,

### Deser:

- Carpaccio z ananasem skropione odrobiną Malibu.



Bufet w restauracji

## ZESTAW 2

### Zupa:

- Krem z pomidorów z oregano i kroplą bazyliowej śmietany,

### Dania ciepłe:

- Soczysta pierś z kurczaka zapiekana w boczku i ziołach na grzybowo-winnym sosie,
- Panga w porowym ragout,
- Puree ziemniaczano - cebulowe,
- Ryż z warzywami,

### Dania zimne:

- Zielona sałata z pomidorami, ogórkiem, cebulą i wyborem dresingów,

### Deser:

- „Powiew Lata” - złota reneta z żurawiną duszona w calvadosie, zapieczona w złocistej kruszonce, podana z sosem anglaise.



Bufet dania ciepłe

## ZESTAW 3

### Zupa:

- „Żurek Prezydenta” z jajkiem i białą kielbasą

### Dania ciepłe:

- Meksykańska tortilla wrap z polędwiczką wieprzową,
- Spaghetti z sosem bolognese i świeżo tartym parmezanem,

### Dania zimne:

- Sałata lodowa z pomidorem, ogórkiem, ziarnami słonecznika z wyborem dresingów,

### Deser:

- „Czekoladowy Przedsmak Raju” - czekoladowe ciastko z malinowym sosem,
- Owoce,



Bufet pod namiotem

## ZESTAW 4

### Zupa:

- Rosół z kaczki z makaronem babuni,

### Dania ciepłe:

- Gołąbki z białej kapusty faszerowane wieprzowiną i ryżem w tymiankowo-pomidorowym sosie,
- Żeberka w ciemnym sosie pieczeniowym,
- Puree ziemniaczano-cebulowe,
- Kluski śląskie lub kopytka (do wyboru),

### Dania zimne:

- Buraczki zasmażane,

### Deser:

- Pudding czekoladowy z malinowym sosem.



Bufety

## ZESTAW 5

### Zupy:

- Krem z brokułów z serem gorgonzola i palonymi migdałami,

### Dania ciepłe:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie w paprykowo- grzybowo- winnym,
- Farfalle w sosie śmietanowym z boczkiem,
- „Dauphine Potatoes”- zapiekanka ziemniaczana,
- Gotowane warzywa z maselkiem,

### Dania zimne:

- Sałatka Grecka (pomidor, ogórek, cebula czerwona, papryka, oliwki, ser feta i klasycznym sosem vinaigrette),

### Deser:

- Krem brulle,
- Owoce,



Krem z brokułów

## ZESTAW 6

### Zupa:

- Krem z zielonego groszku z chrupiącą grzanką,

### Dania ciepłe:

- Röstli z fetą (placek ziemniaczany z serem feta),
- Kurczak w sosie pieczarkowym,
- Sola w jarzynowo winnym sosie,
- Kasza gryczana
- „Potatoes Wedges”- zapiekane cząstki ziemniaków,

### Dania zimne:

- Sałata zielona a' la mimosa z drobno krojonym jajkiem i balsamicznym sosem vinaigrette,

### Deser:

- Tarta jabłkowa z sosem anglaise,
- Owoce,



Napoje, owoce, desery

## ZESTAW 7

### **Zupa:**

- Cebulowa z Porto i serową grzanką,

### **Dania ciepłe:**

- Carski Strogonoff,
- Sola w sosie słodko-kwaśnym z orientalnymi grzybami mun,
- Puree z odrobiną curry,
- Kasza gryczana,

### **Dania zimne:**

- Sałata z wyborem dresingów,
- Surówka z kapusty pekińskiej, czerwonej papryki, jabłka i kukurydzy,

### **Deser:**

- Puszysty sernik z ajerkoniakowym sosem,
- Owoce,



Plater owoców

## ZESTAW 8

### **Zupa:**

- Delikatna zupka z kalafiora,

### **Dania ciepłe:**

- Medaliony wołowe w sosie z zielonego pieprzu,
- Łosoś z serem feta i suszonymi pomidorami,
- Zielona fasola szparagowa duszona z boczkiem,
- Puree cebulowe,
- Ryż na sypko z oliwkami,

### **Dania zimne:**

- Pomidory z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem,

### **Deser:**

- Panna cotta - delikatny mus z owocowym sosem.



Restauracja