

Przystawki Ala Finger Food

6 ZŁ/SZT



Lista przystawek ala finger

- Krewetki koktajlowe w ptysiu z sosem różowym i świeżą kolendrą
- Świeży ogórek faszerowany musem z kraba z sosem Wasabi
- Ryż opłatany wodorostami i świeżym łososiem z serem Philadelphia i kiełkami
- Nadziewane kawałki żółtej papryki z pastą z ziołami
- Figi faszerowane serem Feta z listkiem mięty
- Kubeczki z ciasta filo z łososiem wędzonym
- Roladki ze szpinakiem w sosie balsamicznym
- Panierowane krążki sera koziego z orzechami
- Kubeczki z ciasta filo nadziewane marynowanym indykiem w trawie cytrynowej z imbirem
- Ruloniki z rostbefu z masą twarogową i gruszką
- Kubeczki z ciasta filo nadziewane parfait z łososiem
- Roladki z tortilli z kozim serem i papryką
- Krążki z bakłażana i cukinii z pomidorem suszonym
- Kabaczek zapiekany posypany soczewicą z sosem vinaigrette
- Czerwona cykorii nadziewana mascarpone
- Mini caprese ze świeżą bazylią
- Krążki naleśników ze szpinakiem, łososiem wędzonym i ziołowym dresingiem
- Melon owinięty pieczonym rostbefem
- Szparagi w grillowanej cukinii
- Pomidorki cherry nadziewane pikantną pastą anchois
- Paczuski z bakłażana z pomidorkiem cherry dekorowane bazylią
- Koreczki z serem pleśniowym, winogronami z pikantną pastą
- Pieczarka nadziewana aromatycznym ryżem ziołowym
- Krążki mozzarelli z pomidorkiem cherry
- Kalifornijska śliwka nadziewana ricottą i migdałem
- Kubeczki z ciasta filo z łososiem marynowanym w buraczkach z ziołowym dresingiem
- Kubeczki z ciasta filo nadziewane ricottą
- Mini caprese ze świeżą bazylią
- Roladki z grillowanej cukinii z fetą i oliwkami
- Grissini owinięte plasterkiem grillowanej kaczki
- Łódeczki z cykorii nadziewane szyjkami rakowymi oraz pikantną pastą serową
- Eleganckie tartinki; dekorowane na pieczywie jasnym i ciemnym;
- Z serem camembert i konfiturą
- Z szyneczką, serem, ogórkiem i pomidorem
- Z pasta z tuńczyka i kaparami
- Z salami włoskim i korniszonem
- Z kaczka i wiśnią koktajlową
- Z krewetką, sos majonezowy i koprem
- Z musem z łososią na pęcie
- Z wędzonym łososiem, koprem i cytrynką
- Z pasztetem z dziczyzny i pistacjami
- Z białym serkiem i awokado
- Hummus na grzance
- Z pastą jajeczną i szczypiorkiem
- Z czerwonym kawioem na jajeczku z przepiórką
- Z wędzonym pstrągiem

Przystawki

OD 10 ZŁ DO 28 ZŁ/PORCJA



Lista przystawek

- Carpaccio z ośmiornicy
- Carpaccio z polędwicy wołowej
- Carpaccio z kartofli z aromatem trufli
- Carpaccio z tuńczyka
- Carpaccio z buraka z serem bałkańskim i rukolą
- Faszerowany sandacz w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Karp w galarecie
- Mus fois gra w kubeczkach z ciasta filo ze świeżą figą
- Półmisek owoców morza: krewetki królewskie z kolendrą
- Ostrygi zapiekane w masełku i bułeczce podawane na gorąco
- Lobster
- Pieczony Łosoś w cieście filo
- Kawałki piersi z kaczki na chrupko z rozspanką, rucolą i sosem balsamicznym
- Tatar ze śledzia
- Tatar z polędwicy wołowej
- Tatar z tuńczyka
- Okoń z rydzami marynowanymi w galarecie
- Węgorz marynowany z pomidorami i porami
- Jesiotr faszerowany, sos ramolade
- Tatar ze świeżego tuńczyka z marynowanym imbirem i aromatem trufli
- Sandacz gotowany w białym winie w lekkiej galarecie z sosem tymiankowym
- Mule nowozelandzkie z czosnkiem i kolendrą gotowane w białym winie
- Gęsie wątróbki, krojone w cieniutkie plasterki, przekładane smażonym jabłkiem i świeżą figą
- Kuleczki ryżowe z krabami z sosem vinaigrette
- Kalarepka w cieście przekładana mozzarellą i pomidorami
- Marchewki młode wydrążone z nadzieniem z sera mascarpone

Półmisek Warzyw Grillowanych

12ZŁ/100G



- Papryka kolorowa, bakłażan, cukinia itp.

Warzywa Surowe Krojone Podawane Z Dipami

PÓLMISEK 1KG/35ZŁ



Lista surowych warzyw oraz dipów

- Seler naciowy
- Marchewka karotka
- Biała rzepa
- Cykoria
- Kalafior
- Brokuły
- Dip rokpolowy
- Dip ze świeżych ziół
- Dip salsa
- Dip jogurtowy z czosnkiem
- Dip guacamole

Salatki

OD 12ZŁ DO 16 ZŁ/100G



Lista sałatek

- Sałata ze świeżego szpinaku z pikantnym vinaigrette z parmezanem
- Sałata z endywi kędzierzawej z bekonem
- Rucola z parmezanem, sos balsamiczny
- Sałatka z buraczków, z rodzynkami i jabłkami, marynowana cebulką w sosie vinaigrette
- Brokułowa z rocpolem
- Grecka z serem feta
- Carpaccio z kartofli z trufli
- Brokułowa z avocado
- Sałata z radicchio z rodzynkami i orzechami włoskimi
- Sałatka z awokado, kukurydzą i selerem naciowym w sosie słodkim
- Sałatka z pieczonych buraków z avocado, pistacjami, pomidorami malinowymi i vinaigrette z porto
- Sałatka warzywna z serem Feta, oliwkami i chrupiącą sałatą
- Sałatka z liści szpinaku z owocami granatu, sosem balsamicznym i parmezanem
- Sałatka Cezarska z grillowanym kurczakiem i dresingiem jogurtowo-śmietanowym z grzankami
- Sałatka z buraczków z sałatą rukoli i rodzynkami
- Sałatka z selera naciowego z ananasem, kukurydzą i sosem pikantnym różowym tysiąca wysp
- Sałatka z owocami morza i sosem koktajlowym
- Kozi ser w orzechowej skorupce na mixie kolorowych sałat z balsamico
- Sałatka z avocado, serem pleśniowym i sałatą radicchio
- Sałatka z cykorii z różowym sosem koktajlowym
- Sałata radicchio z kawałkami kaczki i malinowym dresingiem
- Sałatka radicchio z winogronami i dojrzałym serem gouda z ziarenkami zielonego pieprzu i melisa cytrynowa
- Sałatka z soczewicy z marchwii i selera naciowego i olejem słonecznikowym
- Sałatka z kolorowej papryki z sosem acetobalsamico
- Chrupiące piersi z kaczki z mixem sałat z granatem, pomarańczą, grejpfrutem truskawkami i sosem malinowym
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami w sosie imbirowo-sojowym
- Sałatka z kolorowej fasoli z salsą pomidorową
- Sałatka z pieczonej wołowiny z dodatkiem sosu sojowego
- Sałatka z arbuza, sera fety i kiełków słonecznika
- Sałatka z rukoli z grillowanym oscypkiem, słonecznikiem i żurawiną
- Sałatka z pomidorów, kiełków z orzechami włoskim i dresingiem balsamicznym
- Sałatka warzywna z ziołami, mango i avocado z sosem z musztardy francuskiej

Zupy

OD 8 DO 14 ZŁ/PORCJA



Lista zup

- Krem szparagowy
- Chłodnik z jajkiem
- Krem ze świeżych pomidorów z groszkiem ptysiowym
- Zupa z młodych warzyw oraz zielonego groszku
- Zupa fasolowa z bobem
- Krem brokułowy
- Krem z szyjek rakowych z migdałami
- Zupa cebulowa
- Krem z pomidorów z bazylią i parmezanem
- Krem z białych warzyw z aromatem trufli
- Barszcz czerwony
- Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem
- Zupa grzybowa

Dania Głównie

OD 20ZŁ DO 90ZŁ/PORCJA



Lista dań głównych

- Turbot w białym winie w sosie z czarnego kawioru podawany z carpaccio z kartofli z trufkami
- Pstrąg po polsku z kurakami, ziemniakami
- Halibut w sosie maślanym z ziemniakami
- Dorsz po karaibsku (rabalo) a'la carbena z ryżem
- Węgorz w sosie koperkowym z ryżem lub młodymi kartoflami
- Diabeł Morski w białym winie i świeżym tymianku z ryżem lub młodymi kartoflami
- Sandacz po polsku z duszonymi warzywami
- Sola w sosie z karpia
- Filet Mignon z sosem maderowym i drążonymi ziemniakami
- Jesiotr w sosie figowym
- Polędwica w sosie pieprzowym z kluseczkami śląskimi
- Stek z sarny w sosie figowym
- Cielęcina po francusku
- Piersi z kaczki na chrupko przekładane smażonym jabłkiem z ryżem
- Kotleciki jagnięce w sosie rozmarynowym z kluseczkami
- Roladki cielece w sosie z prawdziwków
- Rawioli ze szpinakiem, mascarpone w sosie ze świeżych pomidorów z bazylią
- Schab w sosie chrzanowym
- Kurczak w sosie paprykowym
- Sola w sosie lemonkowym
- Kaczka po staropolsku w jabłkach w sosie malinowo-miodowym
- Wołowina po burgundzku
- Policzki cielęce w sosie maderowym
- Eskalopki cielęce w sosie koperkowym
- Naleśniki krespele z nadzieniem z pora w sosie pomidorowym
- Gołąbki wegetariańskie nadziewane aromatyzowanym ryżem i warzywami
- Papryki faszerowane ryżem i ziołami
- Pierogi z kaczką – 10 szt./porcja
- Pierogi z mięsem – 10 szt./porcja
- Pierogi z kapustą i grzybami – 10 szt./porcja
- Pierogi ruskie – 10 szt./porcja
- Pierś z indyka w sosie żurawinowym
- Kotleciki z indyka w panierce z płatków kukurydzyanych
- Eskalopki z indyka

Dodatki

5 ZŁ/PORCJA



- Ziemniaki opiekane
- Puree ziemniaczane z koperkiem
- Kluseczki śląskie
- Kopytka
- Ryż różnaitości

Desery

CENA: OD 4ZŁ/SZT LUB PORCJA DO 18ZŁ/PORCJA



Lista deserów

- Tort Czekoladowy
- Tort bezowy mocca
- Tort bezowy z masą czekoladową i wiśniami z spirytusu
- Tort makowy z masą kajmakową
- Tort biszkoptowy z masą z owoców świeżych
- Tarta lemonkowa
- Tarta gruszkowa
- Mus czekoladowy
- Puchary lodowe z malinami i świeżą miętą
- Mini babeczki z kremem waniliowym i malinami
- Ciasto kaimakowe z orzechami włoskimi
- Krajanka czekoladowa z aronią
- Szarlotka
- Strudel z jabłkami, migdałami, rodzynekami podawany z bita śmietaną lub lodami na gorąco
- Sernik z kawałkami czekolady
- Sałatka owocowa podawana w pucharkach
- Florentynki
- Podkówki
- Tiramisu
- Ptysie z kremem grand marnier
- Ptysie z musem czekoladowym

Serwis Kawowy

CENA: OD 15 DO 35ZŁ/OS (W ZALEŻNOŚCI OD ILOŚCI GODZIN DZIAŁANIA SERWISU)



Świeżo parzona kawa serwowana z ekspresów ciśnieniowych

Wybór herbat czarnych, zielonych i smakowych (w indywidualnych torebkach)

Dodatki: cytryna, mleko 3,2%, mleko sojowe, cukier biały, trzcinyowy, słodzik (w indywidualnych opakowaniach)

Oraz

Woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w butelkach

Woda mineralna, serwowana w dzbanku z cytryną

Soki owocowe, 2-3 rodzaje