



# Gala dinner—Menu 1

## POWITALNY KOKTAJL

Roladki z papieru ryżowego z jarmużem i pieczoną wołowiną

Mus z ciecierzycy z amarantusem i chipsem z buraka

Karczochy w cieście z wędzonym łososiem i rukolą

Roladki z bakłażana z musem z suszonych pomidorów ze szpinakiem

## BUFET ZIMNY

Pieczona cielęcina z sosem z tuńczyka i kaparami

Szynka wędzona na sucho z ziołami i suszone włoskie wędliny z melonem i marynowanymi figami

Warzywa pieczone z wędzonym polskim serem

Pomidory, bakłażan z mozarellą i cukinią, podane z winegretem bazyliowym

Dynia pieczona z hiszpańskim serem Manchego i sałatka z rodzynek i ciecierzycy

Pieczona papryka z anchovies i oliwkami pieczonymi w oliwie

**STACJA TACOS** - wybór przekąsek w stylu Tacos, nadziewanych wołowiną, grilowanymi warzywami z sosem quacamolle, rybą

## SAŁATKI

Sałatka warzywna z ośmiornicą i dressingiem z oregano

Sałatka z kurczakiem i suszonymi pomidorami

Sałatka z sera pleśniowego, kopru włoskiego i orzechów

SALAD BAR -Stacja z kruchymi sałatami i dodatkami, oliwy smakowe, tortille, grzanki i kukurydziane pieczywo

## DANIA GŁÓWNE

Filet z dorsza zapiekany z kaparami w lekko pikantnym pomidorowym sosie

Kotleciki jagnięce w sosie rozmarynowym

Kotleciki z indyka pieczone z ziołami w delikatnym sosie grzybowym

Lasagne z bakłażana z pomidorami, w kremowym sosie z pastą truflową

Plasterki wołowiny w sosie z czerwonego wina

Ziemniaki pieczone z rozmarynem, wędzoną papryką i oliwą

Ryż jaśminowy z warzywami

Soczewica duszona z pomidorami

Warzywa pieczone z tymiankiem i szalotką



## Gala dinner—Menu 1

### STACJA BAO

Bułeczki nadziewane kaczką i kimchi  
z ostrym majonezem

### STACJA LIVE—pasta

Garganelli z jarmużem, serem pleśniowym i orzechami

### STACJA LIVE – quesadillas

Placki pszenne nadziewane warzywami i pikantnym  
kurczakiem z sałwą pomidorową

### DESERY

Mus truskawkowy z imbirem i chrupiącym  
biszkoitem

Mleczna czekolada z malinami z kardamonową  
kruszonką

Torcik migdałowy z wiśniami

Torcik z białej czekolady z morelami

Tarta śliwkowa z galaretką

Mus czekoladowy gianduja z figami

Świeżo krojone owoce

Fontanna z aromatyczną migdałową czekoladą

Od PLN 120 + VAT od osoby

---

### DODATKOWE STACJE LIVE DO WYBORY

#### KUCHNIA MOLEKULARNA - 25 PLN za osobę netto

Dania mięsne w kształcie warzyw np. pomidorki z musu drobiowego,  
rzodkiewki z kaczki i pomarańczy, marchewki z sera pleśniowego

#### DESERY Z CIEKŁYM AZOTEM - 35 PLN za osobę netto

Domowe sorbety owocowe i warzywne, przygotowywane  
na żywo z wykorzystaniem ciekłego azotu

#### TECHNOLOGIA ANTY GRILL - 25 PLN za osobę netto

Parfait z gęsiej wątróbki podane z ziarenkami granatu

#### AFRODYZJAKI - 23 PLN za osobę netto

Przystawka, danie główne i deser przygotowywane przez kucharza z takich składników jak:  
ostrygi, truskawki, czekolada, chilli, szparagi, trufle itp.

#### LODY TAJSKIE - 15 PLN za osobę netto



## Gala dinner—Menu 2

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Pieczony łosoś z ogórkiem i koperkiem, podany z sosem musztardowym z miodem

Mus z wędzonego pstrąga i mus z twarożku z trufkami

Carpaccio: z pieczonego na różowo rostbefu z płatkami Grana Padano i rukolą, pomidorki koktajlowe

Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka z białym winem

Pescaccio z oscypka i cukinii

Wybór wędlin polskich z domowymi konfiturami

### SAŁATY

Bazar warzywny - bufet z sałatami, warzywami i oliwami smakowymi

Sałatka ze szpinaku, gruszek i sera gorgonzola z dresingiem z octu balsamicznego i figi

Sałatka „Cesar” - rzymska sałata z grilowanym kurczakiem i płatkami parmezanu

Mozzarella, pomidory, świeża bazylia i oliwa extra vergin

Sałatka z arbuza z kielkami słonecznika i serem feta

Warzywa grilowane, pieczone i marynowane podane z aromatycznymi oliwami

Wybór świeżych warzyw i sałat

Deska serów z dodatkami

### DANIA GŁÓWNE

ZUPA - krem ze skorzonery z oliwą z czarnuszki

Indyk pieczony z sosem z czerwonego wina z gruszką i cynamonem

Policzki wołowe z warzywami w sosie własnym z anyżem i jałowcem

Dorsz pieczony z jarmużem i cytryną, z chrupiącą trybulą

Ziemniaki po polsku z cebulką i bekonem

Kasza pęczak z trufkami i masłem ziołowym

Dynia pieczona z tymiankiem

Czerwona soczewica, marchwiowe curry, kumin

Pieczone pietruszki z rozmarynem

Pieczone kolorowe warzywa z rozmarynem i prażonym czosnkiem

**Stacja LIVE** - placki z cukinii i dyni z sałatką z pstrąga i kwaśnej śmietany

**Stacja LIVE** – pierożki - Giozy, Dim sum, Spring rolss, nadziewane warzywami, krewetkami i kurczakiem, podawane z sosem

### Stacja MAKARONY ŚWIATA

Tagiatelle, makaron Udon, makaron ryżowy

Do wyboru: z kaczką, krewetkami i warzywami, z ziołami i serem: tofu, talegio i peccorino.



## Gala dinner—Menu 2 c.d.

### ZDROWY KĄCIK

Dania bez laktozy, bez glutenu, wegetariańskie

Sałatka z komosy ryżowej z grillowanymi warzywami

Makaron ryżowy z warzywami i ziołami

Bakłażan zapiekany z kaszą kus kus i tofu

Owoce krojone: melon ananas, pomarańcze

Galaretką truskawkowa z agarem

### Stacja Live - TATARY

wybór siekanych tatarów:

- z wołowiny,
- z łososia wędzonego
- z tuńczyka błękitnego

Podawane z tradycyjnymi dodatkami i przyprawami

### HUMUS CORNER

- Z cieciorke i sezamu

- Z groszku i mięty

- Z buraków i żurawiny

Humusy podane z tortillami i pitami

### DESERY

Mus z sera mascarpone z zieloną herbata i słodkim sosem pomidorowo-bazyliowym z tapioką

Szarlotka zapiekana bezą

Torcik pomarańczowy z imbirem i melonem  
Quantalupa

Czekoladowa tarta z arbuzem i syropem z owoców granatu

Mini tarta truskawkowa z musem z kardamonem

Tarta cytrynowa z limonką

Sałatka owocowa

Od PLN 120 + VAT od osoby





## Gala dinner—Menu 3

### BUFET ZIMNY

Tatar z wędzonego pstrąga z imbirem marynowanym i musem z koziego sera

Bufet z rybami morskimi: gotowane w białym winie, tatar z wędzonego łososia i terina z warzywami i ziołami

Łosoś marynowany w koperku z krążkami szalotki, limonkowa oliwa i kapary i galaretką anyżową

Szynka parmeńska, melon, grissini i pikantna balsamiczna konfitura z suszonej figi

Pieczeń cielęca podana na sosie z tuńczyka z kaparami i chilli

Piersi z indyka: pieczona i wędzona na ciepło i na zimno podana z sosem tatarskim, lekko pikantna konfitura z wiśni z czerwonym winem

### SALATY

Skomponuj własną sałatę: szeroki wybór sałat, warzyw i dodatków m.in. balsamiczne figi, karmelizowany arbuz, orzeszki, grzanki, ser feta z oregano, kiełki, i wiele innych

Sałatka w stylu Cezar z wolno pieczoną pierśią kurczaka, kolorowymi pomidorkami cherry pieczonym słodkim ziemniakiem

Sałatka ze szparagów z pomidorami, grejpfrutem i sosem z czerwonych owoców jagodowych

•Sałatka z zielonego kalafiora, groszku cukrowego i fasolki z dressingiem z musztardy dijon

### DANIA GŁÓWNE

ZUPA - Kremowa zupa z kokosa i kalarepy z oliwą szczypiorkową

Pieczone roladki z indyka z czarną soczewicą, jarmużem i sosem paprykowym

Pieczona kaczka z jabłkiem *sous vide* z trawą cytrynową, żurawiną i truflą

Wołowina wolno pieczona z różowym pieprzem, w sosie z kopru włoskiego i martini

Sandacz grillowany z ziarnami czarnej i jasnej gorczycy

Roladki z polskiego turbotu, z musem krewetkowym, podany z sosem szafranowym

Dorsz wolno pieczony w niskiej temperaturze w oliwie z awokado

Cytrusowy ryż z kolendrą i czarnuszką

Młode ziemniaki w wędzonej papryce i pieprzu cayenne

Czerwona kapusta w porto i miodzie

Mus ze słodkich ziemniaków z jalapeño

Pieczona dynia z kardamonem i kolendrą

Warzywa sezonowe

**Stacja LIVE** – pasta: makaron orkiszowy z rukolą, serem taleggio i szparagami

**Stacja LIVE** – pierożki: przygotowywane na życzenie pierożki ze szpinaku i soczewicy



## Gala dinner—Menu 3 c.d.

### DESERY

**Stacja LIVE** – Fontanna czekoladowa z ciętymi owocami  
(ananas, melon, arbuz, winogrona)

Torcik Jack Daniels z czekoladą

Mus z szampana z truskawką i chilli

Ciasteczka ze słonym karmelem i czarnym sezamem

Torcik z Yuzu i limonką

Ciastko z gorzką czekoladą i orzechami

Serniczek z migdałowym spodem

Torcik makowy z kruszonką i kremem śmietankowym

Mus jogurtowy z serkiem ricotta

Szarlotka zapiekana z bezą

Mus z marakuji i czarnej porzeczki z anyżem  
i korzennym biszkoptem

Mus waniliowo-truskawkowy z rodzynkami  
marynowanymi w brandy



## Pakiety napojów

### **Pakiet I**

Napoje bezalkoholowe:  
soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),  
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up),  
polska woda mineralna  
kawa, wybór herbat z dodatkami

od PLN 35 + VAT od osoby

### **Pakiet II**

Na powitanie—kieliszek wina musującego Corte  
Castello Balbi Soprani

Napoje bezalkoholowe:  
soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),  
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up),  
polska woda mineralna

kawa, wybór herbat z dodatkami

Wino domowe białe - Sierra Alta Macabeo

Wino domowe czerwone - Sierra Alta  
Monastrell

Piwo Żywiec

od PLN 60 + VAT od osoby

### **Pakiet III**

Na powitanie—kieliszek wina musującego Corte Castello Balbi Soprani

Napoje bezalkoholowe: soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy),  
napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up), polska woda mineralna

Kawa, wybór herbat z dodatkami

Wino domowe białe - Sierra Alta Macabeo

Wino domowe czerwone - Sierra Alta Monastrell

Piwo Żywiec

Wódka Żubrówka biała

Gin Gordons

Bacardi

Martini Bianco / Extra Dry

Owoce, syropy, lód i inne dodatki niezbędne do przygotowania koktajli

od PLN 85 + VAT od osoby