



Oferta komunijna 350 PLN / os.

Przystawka

Carpaccio z bresaoli (podsuszana i solona włoska wołowina) podana z rukolą, orzechami piniowymi i parmezanem, limonką i aromatyczną oliwą z oliwek

Zupa

Krem z topinambura z trufkami, krewetką i paluszkiem grissini

Danie główne

Roladka z indyka faszerowana krewetkami, kolendrą oraz chili
Podana z gratin ziemniaczanym lub risotto ziołowym, zielonymi szparagami w wędzonym boczku oraz sosem winno szalotkowym

Deser

Flambiowana gruszka w whisky podana z emulsją miodową i limonką

Zimny bufet

Stacja z ostrygami na lodzie w towarzystwie limonek i cytryn
Bufet z włoskimi serami
Włoskie i hiszpańskie wędliny
Roladki a la sushi z kaszą gryczaną ,ogórkiem i grillowanym kurczakiem
Schab w sosie kaparowym
Mozzarella z grillowanym bakłażanem, pomidorami, skropiona sosem pesto i kremem balsamicznym
Roladki drobiowe z fetą i pomidorami suszonymi w ziołach
Tramezzini z rukolą, wędzonym łososiem lub szynką parmeńską
Sałatka Cesar z kurczakiem i grzankami

Słodki Bufet

Owoce filetowane : pomarańcze , grejpfruty, kiwi o raz truskawki
Ciasta, desery, mini musy z hotelowej cukierni

Napoje

(sok, woda)
Bufet kawowo-herbaciany