

Zimny bufet / Cold buffet

- Tatar z marynowanego łososia z olejem z pestek dyni i kielkami
Tartar of marinated salmon with pumpkin seeds oil and sprouts
- Roladki z białych ryb nadziewane musem z bakłażana i anchovies
White fish roulades stuffed with aubergine and anchovies mousse
- Indyk á la vitello tonnato – z musem z tuńczyka i kaparami
A'la vitello tonnato turkey – with tuna mousse and capers
- Roladki z szynki podsuszanej z musem z sera ricotta i suszonych pomidorów z rukolą
Roulades of dried ham stuffed with ricotta cheese and dried tomatoes mousse with rocket salad
- Pasztet z kaczki nadziewany pistacjami
Duck pate stuffed with pistachio
- Mozzarella marynowana w oliwie bazyliowej podana z grillowanym bakłażanem i pesto z pomidorów
Mozzarella marinated in basil oil served with grilled aubergine and tomato pesto
- Krucho sałata z pomidorkami cherry, parmezanem i chrupiącym bekonem w sosie balsamicznym
Lettuce with cherry tomatoes, parmesan and crispy bacon with balsamico sauce
- Sałatka tajska z wieprzowiny z makaronem chińskim, sezamem i zieloną fasolką
Thai salad with pork, Chinese pasta, sesame and green bean
- Sałata z rukoli z granatem, gruszką i serem gorgonzola
Rocket salad with pomegranate, pear and gorgonzola cheese
- Liście świeżego szpinaku z oscypkiem i prażonymi orzechami w pomarańczowym vinaigrette
Fresh spinach leaves with oscypek cheese and roasted nuts in orange vinaigrette
- Terina z wiejskiego sera z grillowanymi warzywami
Cottage cheese terrine with grilled vegetables

Gorący bufet / Hot buffet

- Łosoś w sosie mascarpone z fasolką szparagową
Salmon with mascarpone sauce and long beans
- Sum w śmietanowym sosie z borowikami
Catfish served with boletus creamy sauce
- Płatki piersi kurczaka z suszonymi pomidorami, oliwkami i sosem bazyliowym
Slices of chicken breast with dried tomatoes, olives and basil sauce
- Połędwiczki wieprzowe w sosie Dijon
Pork loins with Dijon sauce
- Pierożki ze szpinakiem i serem ricotta zapiekane z parmezanem
Traditional Polish „pierożki” stuffed with spinach and ricotta cheese gratinated with parmesan
- Pierożki z kapustą i grzybami leśnymi
Traditional Polish „pierożki” stuffed with sauerkraut and forest mushrooms
- Warzywa sezonowe w sosie tymiankowym z białym winem
Seasonal vegetables in thyme sauce and white wine
- Gnocchi z szałwią i masłem
Gnocchi with sage and butter

Bufet deserowy/ Dessert buffet

- Fondant czekoladowy
Chocolate fondant
- Tartoletki z kremem Grand Marnier i świeżymi malinami
Tartlets with Grand Marnier and fresh raspberries
- Torcik makowy z musem kawowym
Poppy seeds cake with coffee mousse
- Waniliowa panna cotta z sosem z owoców leśnych
Vanilla panna cotta with forest fruit sauce