KOLACJA BIZNESOWA

MENU GRUPOWE

MENU I

PRZYSTAWKI PODANE W STOLE

Siekany tatar wołowy z szalotką, przyprawami i kremem z żółtek, lubczykiem i ciastem filo

Śledź podany z musem z szarej renety z ogórkiem marynowanym w chilli, palonym ziemniakiem i crème fraiche

Wątróbki drobiowe na czerwonym winie z prażonymi płatkami migdałów z bagietką korzenną

Tatar z konfitowanych pomidorów z musem z pieczonej dyni, piklowaną skorzonerą i chipsem ryżowym

Pieczywo rzemieślnicze

Masło smakowe

ZUPA

Zabielana zupa rybna z pierożkami z warzywami i wędzonym łososiem

DANIA GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH

Konfitowane udo z kaczki z demi glace z rokitnikiem

Risotto wegańskie na wywarze grzybowym z borowikami, pastą truflową, chipsem z
topinamburu i selerem

Okoń morski pieczony w całości w soli morskiej

Pieczone ziemniaczki z czosnkiem i rozmarynem

Kluski śląskie w palonym maśle

Warzywa korzenne pod beszamelem

Kapusta czerwona z sosem hoi sin i śliwkami

DESER

Fondant czekoladowy z lodami i custardem

NAPOJE

Woda mineralna, kawa, herbata

Koszt menu w przeliczeniu na 1 osobę wynosi 189,00 brutto

MENU II

PRZYSTAWKI PODANE W STOLE

Siekany tatar wołowy z szalotką, przyprawami i kremem z żółtek, lubczykiem i ciastem filo

Śledź podany z musem z szarej renety z ogórkiem marynowanym w chilli, palonym ziemniakiem i crème fraiche

Łosoś norweski marynowany podany z koprem włoskim, wasabi mayo i rukolą

Krewetki z patelni z chorizo i rozmarynem

Tatar z konfitowanych pomidorów z musem z pieczonej dyni, piklowaną skorzonerą i chipsem ryżowym

Pieczywo

Masło smakowe

ZUPA

Zupa z podgrzybków podana z konfitowanym żółtkiem, ziemniakiem z ogniska i palonym masłem

DANIA GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH

Papugoryba pieczona w soli w całości

Zrazy z dzika ze słoniną i podgrzybkami

Stek z kalafiora z grzybami, musem ze szpinaku, gratin z kolorowej marchewki z karmelem szałwiowym

Pieczone ziemniaczki z czosnkiem i rozmarynem

Kluski śląskie w palonym maśle

Warzywa korzenne pod beszamelem

Kapusta czerwona z sosem hoi sin i śliwkami

DESER

Dekonstrukcja tarty cytrynowej

NAPOJE

Woda mineralna, kawa, herbata

Koszt menu w przeliczeniu na 1 osobę wynosi 249,00 brutto

REZERWACJE

rezerwacje@yachtclubsopot.com +48 881922848