

# Kolacja bankietowa

MENU 240 PLN/OS

## DANIA GŁÓWNE

- Kremowa zupa z pieczonej cukinii z grzankami ziołowymi
- Kąski z konfitowanej piersi z kaczki na chutneyu z gruszek i słodkiego wina, buraczki karmelizowane i kluski śląskie

## DANIE W NOCY

- Węgierska zupa gulaszowa

## DANIA ZIMNE

UZUPEŁNIANE W FORMIE STOŁU SZWEDZKIEGO LUB W STÓŁ

- Spring roolsy
- Mini rurki z ciasta francuskiego z pastą szpinakową
- Tartinki z serem i wędzona szynką
- Mini vol-an-venty z pastą z wędzonego łososa
- Tatar z matiasa ze świeżymi warzywami na liściach cykorii
- Carpaccio wołowe z oliwą czosnkową, kaparami i parmezanem
- Sałatka gyros
- Sałatka makaronowa z salami i suszonymi pomidorami
- Warzywa marynowane
- Mało pieczywo
- Sosy zimne

## NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną



\*\*\*  
HOTEL JAN