



**CHRISTMAS
IN MISKA**



MENU BUFETOWE

od 30 osób

MENU I – 129 PLN/os.

BUFET ZIMNY

Śledź marynowany w Cherry z piklowaną cebulą i wiśniami

Śledź z jabłkiem w oleju lnianym

Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem i czerwoną cebulą

Pasztet z kaczki z żurawiną

Sałatka z pieczonych buraków ze śledziem i gruszką

ZUPA

Zupa grzybowa z makaronem soba i kolendrą

BUFET CIEPŁY

Kacze udko confit z sosem z zielonego pieprzu

Strudel z łososia i kiszonej kapusty z sosem z białego wina

Pierogi z kapustą i grzybami

Gnocchi ziemniaczane z masłem i zieloną pietruszką

Duszona czerwona kapusta z jabłkiem

DESERY

Sernik z rodzynkami

Mus z białego maku z malinami



MENU BUFETOWE

od 30 osób

MENU II – 159 PLN/os.

BUFET ZIMNY

Śledź marynowany w Cherry z piklowaną cebulą i wiśniami

Śledź z jabłkiem w oleju lnianym

Pasztet z kaczki z żurawiną

Pieczony rostbef z konfiturą z cebuli i musztardą francuską

Salatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem i czerwoną cebulą

Salatka z pieczonych buraków ze śledziem i gruszką

ZUPA

Zupa grzybowa z makaronem soba i kolendrą

BUFET CIEPŁY

Kacze udko confit z sosem z zielonego pieprzu

Strudel z łososia i kiszonej kapusty z sosem z białego wina

Pierozki z kaczką i kasztanami

Pierogi z kapustą i grzybami

Gnocchi ziemniaczane z masłem i zieloną pietruszką

Duszona czerwona kapusta z jabłkiem

Warzywa pieczone

DESERY

Sernik z rodzynekami

Mus z białego maku z malinami

Mini tarta czekoladowa z kremem piernikowym



MENU SERWOWANE

max 30 osób

MENU I – 119 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Śledź marynowany w Cherry z piklowaną cebulą i wiśniami

ZUPA

Zupa grzybowa z makaronem soba i zieloną pietruszką

DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza z kalafiorem i rodzynkami

DESER

Kremowy sernik z sorbetem malinowym

MENU II – 135 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Tatar wołowy z majonezem borowikowym

ZUPA

Barszcz czerwony z pasztecikiem

DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaczka z czerwoną kapustą i pieczonymi ziemniakami

DESER

Parfait z białego maku z rokitnikiem i sorbetem z czarnej porzeczki

MENU III – 149 PLN/os.

PRZYSTAWKA

Tatar z tuńczyka z awokado i vinegretem tajskim

ZUPA

Ramen z kaczki z makaronem soba, pak choi i pieczonym pomidorem

DANIE GŁÓWNE

Łosoś teryaki z zielonymi warzywami, czarną soczewicą i sosem holenderskim

DESER

Bez z mango i marakują z kremem z białej czekolady i yuzu



DODATKOWE PRZYSTAWKI

3 szt. – 27 PLN/os.

5 szt. – 35 PLN/os.

7 szt. – 49 PLN/os.

Rostbef pieczony na różowo z czerwonym pieprzem

Śledź w śmietanie

Śledź w oleju lnianym

Salatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem i selerem naciowym

Tymbalik z dorsza

Ryba po grecku

Roladka z łososia ze szpinakiem

Roladka z indyka z grzybami i porem

Płatki indyka z grillowaną papryką

WINA *

KIELISZEK

Prosecco 100 ml **20 PLN**

Białe lub Czerwone 125 ml **20 PLN**

BUTELKA

Musujące / białe / czerwone /
słodkie 750 ml **OD 80 PLN**

* Pełna karta win dostępna
podczas posiłku

Podane ceny nie zawierają podatku VAT



Przy rezerwacji dla grup powyżej 6 osób
doliczamy opłatę serwisową stanowiącą
10% wartości wszystkich zamówień
gastronomicznych