

# Świąteczne spotkanie firmowe

**blugrass** resto



# OPCJA 1 – BUFETOWA

Dla grup powyżej 30 os. – 195 zł netto/os.

## Bufet ciepły

Barszcz czerwony z uszkami  
Zupa rybna z pomidorami i dorszem  
Udło z kaczki w sosie pomarańczowym  
Łosoś z sosem porowo winnym  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Ziemniaki opiekane z rozmarynem  
Modra kapusta duszona w czerwonym winie z miodem i rodzynkami  
Karmelizowana marchew z tymiankiem

## Bufet zimny

Śledź z jabłkiem, rodzynkami i kwaśną śmietaną  
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym  
Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą, serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów  
Sałatka ziemniaczana z wędzonym łososiem  
Pieczywo, oliwy smakowe

## Bufet deserowy

Sernik z kremem pomarańczowym  
Piernik  
Ciasto makowe

## OPCJA 2 – MENU SERWOWANE

### Przykładowe menu I – 145 zł netto/os.

#### Zupa lub przystawka

Zupa rybna z krewetkami, warzywami, ziołami oraz kwaśną śmietaną i koperkiem  
Gruszka z serem Roquefort, winogronami, orzechami włoskimi, selerem naciowym i winegretem jabłkowym **WEGE**

#### Dania główne

Pieczona kaczka z purée z buraka, białą kaszą gryczaną, żółtym burakiem oraz sosem demi glace z majerankiem  
Łosoś MOWI Supreme z kremowym szpinakiem, veloute rybnym ze szczypiorkiem i kawiozem z łososią oraz frytkami pont neuf  
Risotto dyniowe z imbirem, smażonymi pestkami dyni, piklowaną dynią w zalewie słodko kwaśnej oraz czerwoną cykorią **WEGE**

#### Deser

Sernik  
Rocher czekoladowy **VEGAN**

---

### Przykładowe menu II – 195 zł netto/os.

#### Zupa lub przystawka

Krem z borowików z chipsami z boczniaka i chantilly aromatyzowanym grzybami **WEGE**  
Łosoś marynowany w cytrusach z domowym crème fraîche, kawiozem jabłkowym, piklowaną czerwoną cebulą i koperkiem

#### Dania główne

Polędwica wołowa Milanese z kremowymi ziemniakami z musztardą francuską i czerwoną cebulą  
Filet z dorsza z potrawką z ciecierzycy, warzyw ratatouille i wędzonej papryki, podawany z dzikim brokułem z chili  
Spaghetti trufłowe z żółtkiem, świeżo mielonym pieprzem i serem Grana Padano **WEGE**

#### Deser

Jabłkowa tarta tatin z karmelizowanym ciastem francuskim, maślaną kruszonką korzenną i lodami tonka-imbir  
Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

## Dodatkowy bufet zimny i deserowy

uzupełnienie kolacji serwowanej

### Bufet zimny – 55 zł netto / os.

Śledź z jabłkiem, rodzynkami i kwaśną śmietaną  
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym  
Pieczony rostbef z pomidorami koktajlowymi, rukolą,  
serem Grana Padano i oliwą z suszonych pomidorów  
Sałatka ziemniaczana z wędzonym łososiem  
Pieczywo, oliwy smakowe

### Bufet deserowy – 35 zł netto / os.

Sernik z kremem pomarańczowym  
Piernik  
Ciasto makowe

## Pakiet Open Bar

Pakiet I	Pakiet II	Pakiet III	Pakiet IV	Pakiet V - Premium
Kawa Herbata Woda mineralna Soki owocowe - 2 rodzaje	Kawa Herbata Woda mineralna Soki owocowe Napoje gazowane Wino Isolette (białe, czerwone, różowe) Piwo Vrest	Kawa Herbata Woda mineralna Soki owocowe Napoje gazowane Wino Isolette (białe, czerwone, różowe) Piwo Vrest Wódka	Kawa Herbata Woda mineralna Soki owocowe Napoje gazowane Wino Isolette (białe, czerwone, różowe) Piwo Vrest Wódka, Rum, Gin, Whisky	Kawa Herbata Woda mineralna Soki owocowe Napoje gazowane Wino Isolette (białe, czerwone, różowe) Piwo Vrest Wódka, Rum, Gin, Whisky Powitalny kieliszek wina musującego Isolette Koktajle: Aperol Spiritz, Mojito, Whisky Lemonade, Negroni, Cuba Libre
2h - 35 zł/os. 4h - 45 zł/os. Napoje gazowane + 15 zł/os.	2h - 95 zł/os. 4h - 115 zł/os. Welcome drink + 15 zł/os.	2h - 125 zł/os. 4h - 145 zł/os. Welcome drink + 15 zł/os. Whisky albo Rum albo Gin + 10 zł/os.	2h - 155 zł/os. 4h - 175 zł/os. Welcome drink + 15 zł/os.	2h - 175 zł/os. 4h - 195 zł/os.