# 28.06.2024. Wesele - Kultura Wysoka

### Kolacja Serwowana:

Czekadełko w Stołach:

Hummus ze Szparagami / Tymianek / Chleb Rzemieślniczy

#

Rosół z Domowym Makaronem

Lub

Chłodnik Marchewka - Mango z Kolendrą na Mleku Kokosowym

#

Udo Kacze Confit / Pieczony Ziemniak / Brzoskwinia Karmelizowana /Sos Pomarańczowy z Grenadiną

Lub

Risotto ze Szparagami i Młodym Szpinakiem (Wegańskie)

#

Sernik Mascarpone - Baileys / Palona Biała Czekolada / Malina

### **Bufet Zimny:**

Kukurydziane Nuggetsy z Kurczaka Cajun z Dipem z Wędzonej Papryki i Limonki Grillowana Polenta z Kozim Serem / Granat / Chutney z Czerwonej Cebuli
Tatar z Łososia / Mango / Guacamole / Chili
Roladki z Indyka / Lazur / Suszone Pomidory / Szpinak
Carpaccio Wołowe / Rukola / Grana Padano
Sycylijskie Arancini z Mozzarellą i Pomarańczami / Majonez Verde

Szarpane Boczniaki Ostrygowate / Chipsy Guanciale / Młody Szpinak Zielone Szparagi w Białym Winie, Wytrawna Kruszonka / Gremolata Wybór Serów / Grissini / Chutney z Czerwonej Cebuli

Sałata z Mozzarellą i Pomidorami, Oliwa Bazyliowa, Prażone Pestki Słonecznika

Sałata Cezar z Kurczakiem / Chrupiąca Focaccia Kukurydziane Tacos z Szarpaną Wieprzowiną / Salsa Pico De Gallo

## Bufet Goracy:

Miętowy Krem z Zielonego Groszku Tajska Zupa Tom Yum z Kurczakiem i Krewetkami

Marokański Kurczak / Polędwiczki Wieprzowe w Sosie Ostrygowym / / Łosoś Pieczony w Liściach Bananowca

Boeuf Stroganow / Leczo z Warzywami i Cieciorką / Zielone Curry z Warzywami

Gnocchi Ziemniaczane w Palonym Maśle z Szałwią / Kuskus z Warzywami / Ziemniaki z Tymiankiem

Fasolka Szparagowa / Szparagi w Emulsji Maślanej / Młoda Kapusta z Koprem

#### Bufet Słodki:

Mango Lassi z Kardamonem / Panna Cotta / Truskawki z Kruszonymi Pistacjami / Sernik Waniliowy / Tarta Cytrynowa / Brownie