



Menu

ZUPA

Rosół z julienne z warzyw / domowy makaron / lubczyk

Krem z pieczonych białych warzyw / oliwa z białych trufli / palona biała czekolada

Krem z borowików / prażone orzechy laskowe / sianko z pora / oliwa z suszonych pomidorów

Krem pomidorowy / świeże chilli / palona kukurydza

Włoskie minestrone z pieczonych warzyw / chips z chorizo

Aksamitny krem z dyni, z tłoczonym na miejscu olejem z pestek z chili

Zupa z czerwonej i zielonej soczewicy, z mlekiem koksowym



SZKLARNIA
JUTRZENKI 76





Menu

DANIE GŁÓWNE

Polik wołowy / maślane puree / pieczone pomidorki /
sałata freeze

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami oraz
blanszowanym szpinakiem / kremowy sos cytrynowy /
gratin ziemniaczano-porowa

Polędwiczka wieprzowa sous-vide / sos z prażonego
zielonego pieprzu / warzywa baby / gratin ziemniaczano-
rozmarynowa

Udo z kaczki confit / maślane gnocchi / buraki zasmażane /
sos z wędzonych wiśni

Pieczona rolada z indyka faszerowana grzybami i
orzechami / ciemny sos z porto / kalafior / limonka



SZKLARNIA
JUTRZENKI 76





Confitowana wieprzowina, gratin ziemniaczano
rozmarynowa z palonym masłem / marchew baby /
mizunia / sos z czerwonej porzeczki

Smazona baba ziemniaczana z wędzonym boczkiem /
wolno gotowana, szarpana wieprzowina / sos whisky and
coke

Pstrąg z Zielenicy / chips z papieru ryżowego / sos
holenderski / warzywa na parze

Stek z łososia ekologicznego / sos bois boudran / pieczony
fenkuł

Grillowana cukinia podana na szpinakowym risotto / ser
feta

Kotleciki z zielonej oraz czerwonej soczewicy / kmin
rzymski / sos pomidorowy / pieczone pomidorki cherry /
rukiew wodna





Menu

DESER

Mini beza Pavlowa / krem waniliowy / sos malinowy / mięta pieprzowa / złoto jadalne

Flan waniliowy na cieście francuskim / świeże owoce

Karmelowy sernik z białą czekoladą na kruchym spodzie / świeże owoce / złoto jadalne

Napoleonka z kremową masą budyniowo-waniliową / prażone migdały / słony karmel

Klasyczne tiramisu z temperowaną czekoladą

Szarlotka 2.0 | pieczone jabłka | kruszonka | pianka z mleka

Tarta maślana z kremem cytrynowym i świeżymi owocami



SZKLARNIA
JUTRZENKI 76





Menu

BUFET SŁONY

Deska domowych wędlin z chrzanem i ćwikłą / Pieczywo
Własnego wypieku / Masełko / oliwy smakowe

Deska Polskich Serów Zagrodowych z konfiturami

Łosoś grawlax / palona limonka / pieczony fenkuł

Kalafior i brokuł w tempurze / dip jogurtowy

Grissini z grillowaną gruszką / chrupiąca rukola /
dojrzewająca szynka prosciutto di Parma

Focaccia własnego wypieku / suszone pomidory / rozmaryn

Pate z kaczki na chrupiącym cieście francuskim / borówki

Smażona babka ziemniaczana z szarpaną wieprzowiną



SZKLARNIA
JUTRZENKI 76





Pasztet z kaczki / wędzone wiśnie / chutney z jabłek / micro zioła

Chrupiące sałaty z warzywami / feta / oliwki / dressing winegret

Sałata lodowa / grillowane warzywa / ser houllumi / sos tzatziki

Carpaccio z polędwicy wołowej / smażone kapary / rukola / grana padano / balsamico

Mozzarella di Buffala / chips z szynki parmeńskiej / chutney z pomidorów malinowych

Siekany tatar z polędwicy wołowej / świeży chrzan / suszone żółtko

Łosoś wędzony na zimno w cytrusach / pieczony burak / kremowa ricotta / micro zioła

Piklowane buraki / palony kozi ser / prażone orzechy laskowe / puder z pora

Klasyczna sałatka jarzynowa z domowym, limonkowym majonezem / świeży szczypior





Mini bliny piernikowe ze śledziem, piklowaną cebulką i kwaśną śmietaną

Muffiny z suszonymi pomidorami i rozmarynem

Nuggetsy z tofu oraz tempeh w koktajlowym sosie z whiskey

Stripsy z boczniaka w kukurydzianej chrupiącej panierce – domowy BBQ

Arancini – chrupiące kuleczki ryżowe w panierce z tuńczykiem i sercami karczocha w środku – majonez anchois

Chrupiące pałeczki z kurczaka w sosie słodkim chili, świeży szczypior

Kawior z bakłażana / prażony sezam / nori

Roladki z cukinii / pasta z czarnej fasoli

Melon w szynce prosciutto di Parma

Mini croissant z mozzarellą, pieczony pomidor szynka prosciutto Di Parma

Pieczone buraki w korzennych przyprawach, z gorczycą i palonym kozim serem





Capresse z polskimi pomidorami / świeża bazylia / pesto pietruszkowe

Krewetki Black Tiger na liściach sałaty / pieczone pomidorki cherry / świeże avokado hass / sos limonkowo-koktajlowy

Sałatką z boczkiem z wędzonego tofu / pieczony pomidor / radichjo

Mix sałat / pomidorki cherry / rukola / krem balsamico

Boczek Rolowany pieczony z imbirem / sos teriyaki / polski czosnek

Wolno pieczony schab ze świnki złotnickiej / grubo mielony pieprz / majeranek

Pasztet z kaczki z różą i wiśniami

Grilowane mini steki z tofu / gremolata / prażony sezam

Krewetka Black Tiger w pamko / dip mango-chilli

Mini seki z selera korzeniowego / espuma chrzanowa / micro listki szczawiu

Nuggetsy z tofu oraz tempeh / sos koktajlowy / whisky





Menu

BUFET SŁODKI

Mini beza Pavlowa / krem waniliowy / sos malinowy / mięta pieprzowa

Mini beza Pavlowa / kremem czekoladowym / sos malinowy / mięta pieprzowa

Flan waniliowy na cieście francuskim / świeże owoce

Karmelowy sernik z białą czekoladą na kruchym spodzie / świeże owoce

Napoleonka z kremową masą budyniowo-waniliową / prażone migdały / słony karmel

Klasyczne tiramisu z temperowaną czekoladą

Ptyś z kruszonką wypełniony kremem orzechowym



SZKLARNIA
JUTRZENKI 76





Ptyś wypełniony kremem czekoladowym / chutney z truskawek

Panna cotta z malinami / mięta pieprzowa

Eklery z kremem waniliowym / chutney z truskawek

Cake Pops / krem orzechowy / pralina

Czekoladowe muffiny / wanilia / słony karmel

Lawendowy crème brûlée owocami

Piernikowe muffiny czekoladowe z kremem waniliowym

Brownie z czarnej fasoli i pieczonym bananem oraz gorzką czekoladą, coulis malinowy

Marchewkowe muffiny z karmelem daktylowym i świeżą miętą

Patera ze świeżymi owocami





Menu

BUFET CIEPŁY

Roladki z kurczakiem / ser / orzechy / sos z suszonych pomidorów

Lasagne ze szpinakiem i serem feta

Szaszłyki z kurczakiem / chrupiący boczek / grillowane warzywa

Stek z kalafiora / puree z palonej pietruszki / wędzona papryka

Kremowe risotto z borowikami / oliwą truflową i parmezanem

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami oraz blanszowanym szpinakiem / kremowy sos cytrynowy / gratin ziemniaczano-porowa



SZKLARNIA
JUTRZENKI 76





Pieczona rolada z indyka faszerowana grzybami i orzechami / ciemny sos z porto / kalafior / limonka

Pstrąg z Zielenicy / chips z papieru ryżowego / sos holenderski / warzywa na parze

Stek z łososia ekologicznego / sos bois boudran / pieczony fenkuł

Żeberka pieczone w domowym sosie BBQ / pieczone ziemniaki hasselback / sałata freeze

Domowe gniocchi na maśle / szarpana wieprzowina / micro zioła

Pierogi z ziemniakami, serem bryndza i cebulką, podawane z popcornem z kaszy gryczanej oraz palonym masłem

Udo z kaczki confit w przyprawach korzennych z gratin ziemniaczano-porową, z zasmażanymi burakami oraz sosem z wędzonych wiśni

Tarta z kapustą i wędzoną śliwką

Pieczona biała kiełbasa z cebulką, podana z sałatką z ziemniaka i chrzanem





Smażona baba ziemniaczana / wędzony boczek / skąpana wędzoną słoniną

Gnóccchi szpinakowe / prażony czosnek / palone masło orzechowe

Cielęcina sous-vide w młotkowanym pieprzu w sosie własnym

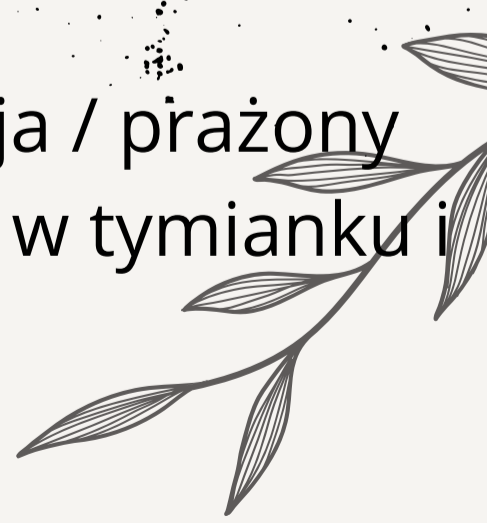
Roladki z kurczaka / suszony pomidor / kremowy sos śmietanowy

Szaszłyki z krewetek / pomidorki cherry / cytrusy / świeża kolendra

Stek z selera / mus z karczocha / prażone pestki słonecznika / chips z jarmużu

Pieczone warzywa korzeniowe z puree z palonego kalafiora i oliwą truflową

Warzywa gotowane na parze / maślana emulsja / prażony słonecznik oraz Pieczone ziemianki francuskie w tymianku i rozmarynie





Menu

NA ZAKOŃCZENIE PRZYJĘCIA

Beouf Strogonof z wołowiny sezonowanej na mokro

Barszcz biały / domowa biała kiełbasa / pieczony chrzan

Barszcz czerwony / własnej roboty uszka faszerowane grzybami i świeżym tymiankiem

Krem z chrzanu gotowany na wędzonce i suszonych grzybach



SZKLARNIA
JUTRZENKI 76

