

CAFÉ DE PARIS

Menu bankiet

Bufet zimny

Dumny jesiotr uwędzony całości w cytrynowej koronie na ryżowym postumencie
Mus ze szczupaka z orzechami pistacjowymi sosem pomarańczowym przelany
Krewetki tygrysie z koprem włoskim, cytryną w prochowcach ze szpinaku
Piersi kaczki po kąpieli w amaretto z mandarynką w studzienkach z ciasta francuskiego
Indyczka strojnisia upieczona w całości z granatami i mango na ryżowym wybiegu
Półdewiczki wieprzowe z pieczoną cielęciną w kamizelce z pora
Rostboeuf po angielsku z owocami w maladze na podeście złożony
Melonowe piramidki z kleksem z sera ricotta
Ślimaki z duszonych papryk serem kozim i orzeszkami piniowymi wypełnione
Smażona cykorja z sardelami i świeżą mięta
Deski serów w winogronowym ogródku

Salaty

Salata z marynowanymi karczochami, szynką bayonne, sherry i papryką
Salata targowa z rzodkiewkami, orzechami, serem chavignol i szalotkami
Salata z serem roquefort, perliczką ogórkiem i pomidorami
Salata z cykorią, roszką, oliwkami i jajkiem w koszulce

Bufet gorący

Marynowane kotlety jagnięce z szabelką czubricą aromatyzowane
Wołowe zraziki z serem pleśniowym i sherry
Steki z miecznika z cytrynami i kaparami
Krewetki królewskie z masłem szafranowym
Pierożki z borowikami
Cukinie z marchewkami i szalotkami oregano oprószone
Duszone pory z rodzynkami po kąpieli w Pinot Grigio
Ziemniaki „grand fleurs”

Deser

Torcik czekoladowy z whisky, sernik paschalny flan gruszkowy z kakao i mięta,
Musy owocowe i mały festiwal ciasteczek tortowych

Napoje

Soki owocowe, woda, kawa, herbata