

menu

PRZYSTAWKI

Grillowane warzywa korzeniowe

w indyjskiej marynacie z ziołowym labneh, granatem i świeżą miętą

Kalmary w tempurze z majonezem kolendrowym

Sałatka z kolorowych pieczonych buraków z musem z koziego sera i bazylią

Deska serów z pieczywem i masłem

ZUPA (W FORMIE BUFETU)

Krem z pieczonych pomidorów z grzankami i oliwą

DANIA GŁÓWNE (W FORMIE BUFETU)

Smażony dorsz z sosem cytrynowo ziołowym, ziemniakami opiekany
i warzywami karmelizowanymi

Długo gotowany boczek wieprzowy z puree z kalafiora i jabłka, piklowaną dynią
i kurkami, sosem pieczeniowym i chipsami z topinamburu

DESERY (W FORMIE BUFETU)

Brownie z karmelem i solą Maldon

Babeczki z kremem

Prezentowane **menu jest przykładowe.**

Po więcej szczegółów zapraszamy do kontaktu mailowego:

event@mlodygrochow.pl

