

CONCORDIA
TAS T E

BRUNCH MENU



FINGER FOOD

Półgęsek z marynowaną gruszką i gorgonzolą | **GF**

Pasztet z gęziej wątróbki na grzance z konfiturą z derenia

Arancini z wędzonym twarogiem i majonezem szczypiorkowym | **V**

Ciasto francuskie z grzybowym pate | **V**

Gravlax z łososia z marynowanym ogórkiem w curry | **GF LF**

PRZEKĄSKI ZIMNE

Łomnicke sery z czarnym bzem / słoneczna krówka / krówka pigwówka

Konfitura z brzoskwini

Musztarda z borówki

Ozory wołowe w sosie chrzanowym i piklowanym podgrzybkim | **GF**

Vitello tonnato z sosem tuńczykowym | **GF**

Hummus z pomidorami Vegan | **GF**

Smalec z białej fasoli Vegan

Hummus dyniowy Vegan | **GF**

Bufet z sałatami (ogórki, tuńczyk, wędzony pstrąg, pomidory, papryka, kukurydza)

Bliny z sałatką z wędzonego pstrąga i ogórka

PRZEKĄSKI CIEPŁE

Burak a la Wellington pieczony w cieście francuskim | **V**

Tarta z szarpaną gęsiną, gruszką, figami i serem pleśniowym

BUFET CIEPŁY

Czernina z suszonymi owocami | **LF**

Stek z selera w sosie słonecznikowym | **GF**

Faszerowane udka z gęsi pieczarkami i natką pietruszki | **GF**

Pstrąg z Zielenicy pieczony w liściach kapusty w sosie agrestowym | **GF**

Gołąbki z gęsiną w sosie z pieczonych pomidorów i papryki

Gulasz z gęsich żołądków z warzywami okopowymi | **LF**

DODATKI

Kapusta modra z suszonymi owocami

Pyzy drożdżowe

Marchew pieczona w miodzie i tymianku

Pieczone warzywa okopowe

Glazurowane ziemniaki z koperkiem

LIVE COOKING

Marakron z gruszką, serem, orzechami i półgęskiem

DESERY

Ciasto marchewkowe

Szarlotka z włoską bezą

Rogale świętomarcińskie

Talerz owoców: jabłko, gruszka, śliwa, figa

BUFET DLA DZIECI

Gotowane kotleciki z kurczaka | **GF LF**

Placuszki z cukinii | **V LF**

Sosy: pomidorowy, koperkowy, śmietanowy

Pierogi z twarogiem na słodko

Makaron penne z masetkiem | **V**

Krokietki z ziemniaka | **V LF**

Gotowane warzywa | **V**

Tarty parmezan