

# Bufet w stylu francuskim

21/01/2024 13:00-16:30

## Bufet zimny

Grzanki z kozim serem i gruszką  
Pomidory po Prowansalsku z kruszonką  
ziołową  
Sałatka nicejska  
Vol au vent z musem z wątróbką drobiową  
z brandy  
Deska serów i wędlin  
Ciasto francuskie z karmelizowaną  
czerwoną cebulą i francuskim salami  
Bufet sałatkowy  
Pikle  
Oliwy smakowe

## Zupa

Francuska zupa cebulowa

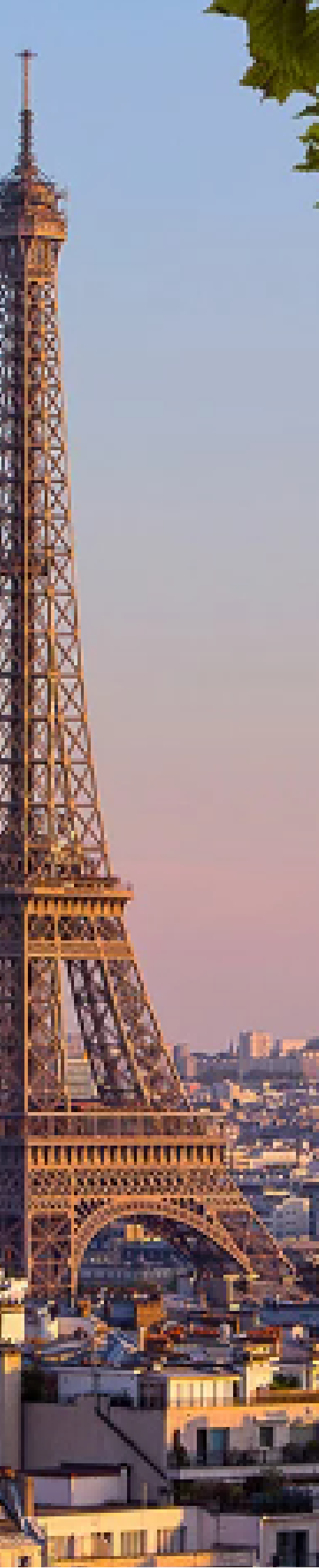
## Bufet ciepły

Ragu rybne z oliwkami i kaparami  
Pierś z kurczaka faszerowana ziołami  
prowansalskimi i serem pleśniowym, sos  
pieczeniowy  
Boeuf Bourguignon  
Warzywno ratatouille  
Ziemniaki zapiekane z rozmarynem  
Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym

## Bufet deserowy

Crème brulee  
Tarta tatin  
Desery domowe  
Owoce

**Cena za osobę dorosłą: 145 PLN**  
**Dzieci w wieku 3-12 lat: 50% ceny**  
**Dzieci do 3 r.ż bezpłatnie**  
**Rabat na wszystkie wina z karty -20%**



# *French style buffet*

*21/01/2024 13:00-16:30*



## Cold buffet

Toasts with goat cheese and pear  
Provençal tomatoes with herb crumble  
Salad Nicoise  
Vol au vent with chicken liver mousse and  
brandy  
Cheese and cold cuts board  
Puff pastry with caramelized red onion and  
french salami  
Salad buffet  
Pickles  
Flavored oils

## Soup

French onion soup

## Warm buffet

Fish ragu with olives and capers  
Chicken breast stuffed with provençal herbs  
and blue cheese, roast sauce  
Boeuf Bourguignon  
Vegetable ratatouille  
Potatoes baked with rosemary  
Green beans with garlic butter

## Dessert buffet

Crème brulee  
Tatin tart  
Homemade desserts  
Fruit

**Adults 145 PLN**  
**Kids 3-12 y.o. 50% discount**  
**Kind under 3 y.o. free**

**-20% discount for all wines**