



# Brunch Wielkanocny

31.03.2024

12:30-15:30

A N I M A

## Przystawki, antipasti i sałatki

Salami, szynka wędzona, kielbasa Lisiecka, speck, kielbasa wiejska  
Grillowane warzywa, słoń ricotta, pesto  
Terrina z królika z kremowym chrzanem  
Wędzona pierś z kaczki, konfitura pomarańczowa  
Wybór wędzonych i peklowanych ryb:  
Wędzony łosoś, wędzona makrela, wędzony filet z pstrąga  
Terrina z dorsza nadziewana rakami i kaparami  
Wybór śledzi, kwaśna śmietana i jabłko, pomidor, żurawina  
Marynowane krewetki z sosem koktajlowym  
Jajka na twardo faszerowane pieczarkami i szczypiorkiem  
Jajka na twardo faszerowane wędzonym łososiem i czerwonym kawiozem  
Sałatka z warzyw korzeniowych z majonezem i jajkami przepiórczymi  
Sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka i boczkiem  
Sałatka panzanella  
Sałatka z grillowanymi szparagami, oregano, kozim serem, pomarańczami i sosem z orzechów laskowych  
Wybór chrzanów z jajkami na twardo  
Buraki z chrzanem  
Burrata, marynowany pomidor czarny i pomidor rodzynekowy z pesto

## Bar sałatkowy

Mieszanka świeżych sałat ogrodowych z przyprawami:  
Papryka, pomidorki koktajlowe, ogórek, mieszanka marynowanych oliwek  
Karczochy, kapary, suszone pomidory  
Nasiona słonecznika, pestki dyni, orzechy nerkowca  
Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, wybór octów i dressingów

## Sekcja pieczywa

Wybór pizz  
Wybór focaccii: pomidory, cebula i oregano, oliwki  
Wybór schiacciata  
Wybór chleba i bułek

## Zupy

Barszcz biały z białą kielbasą  
Zupa chrzanowa z jajkami na twardo i ziemniakami



## Sekcja sushi

Wybór rolek maki i uramaki  
Marynowany imbir, wasabi, sos sojowy

## Tatar z łososia

Tatar z łososia z dodatkami, przygotowywanymi na zamówienie:  
Korniszony, kapary, szalotka  
lub  
Wasabi, mango, sos sojowy, marynowany imbir

## Stacja makaronów i risotto gotowanych na zamówienie

Makaron:  
Spaghetti a la Carbonara  
Risotto:  
Risotto z grzybami leśnymi

## Stacja grillowania

Grillowane na zamówienie:  
Kofta wieprzowa z pięcioma przyprawami  
Grillowane kalmary z kaparami i masłem  
Filet z łososia z pesto i pomidorem confit

## Stacja carvingu

Szynka w glazurze miodowej  
Pieczona jagnięcina, naturalny sos

## Dania z bufetu

Pieczony kurczak marynowany z cytryną, czosnkiem i oregano  
Wolno pieczona wołowina, sos truflowy  
Grillowana polędwiczka wieprzowa, sos z zielonego pieprzu  
Pieczony ziemniak, kruszonka z ziół i parmezanu  
Ryż basmati z cebulą, rodzynkami i migdałami  
Grillowane warzywa, pesto, parmezan  
Fasolka szparagowa z masłem



## Stacja z szynką parmeńską

Szynka parmeńska w całości z dodatkami:

Paluszki Grissini, marynowane oliwki, melon miodowy, krakersy

## Słodka stacja

Wybór rogalików i wypieków z ciasta francuskiego

Wybór babeczek i muffinek

Babka wielkanocna z orzechami i rodzynkami

Babkawielkanocna z polewą cytrynową

Mazurek z masą maślaną i orzechami

Mazurek z czekoladą i wiśniami

Pieczony sernik baskijski

Tort Sachera

Karpatka z kremem waniliowym

Ciasto rabarbarowe

Klasyczne tiramisu

Pavlova z mango i jagodami

Wybór lodów

Wybór indywidualnie krojonych owoców i całych owoców

210 zł / osoba

105 zł / dzieci w wieku 6-11 lat

dzieci do 5 roku życia - bezpłatnie

pakiet napojów alkoholowych - 105 zł / osoba

Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa

w wysokości 10%.

