

A N I M A



Kolacja Dziękczynna

23.11.2023
18:00-21:00

Zanurz się w wystawnej uczcie z wyśmienicie przygotowanym pieczonym indykiem i wachlarzem tradycyjnych dodatków. Stwórz cenne wspomnienia z bliskimi w naszej ciepłej i przyjaznej atmosferze.

Zarezerwuj swój stół:
kontakt@restauracja-anima.pl | +48 728 339 695

Przystawki i sałatki

Sałatka z parmezanem i rukolą z prażonymi migdałami, tartym parmezanem i granatem

Sałatka ze słodkich ziemniaków z fetą, czerwoną cebulą i pomarańczami

Sałatka z dyni piżmowej i szpinaku z winegretem bekonowo-szalotkowym

Peklowany łosoś z sosem miodowo-musztardowym

Bar sałatkowy

Mix świeżych sałat ogrodowych z przyprawami:

Papryka, pomidorki koktajlowe, ogórek, marynowane oliwki, karczochy, kapary, suszone pomidory

Pestki słonecznika, pestki dyni, orzechy nerkowca

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, wybór octów i dressingów

Zupy

Krem z pieczonej dyni piżmowej

Chowder z kukurydzy i boczku

Stacja carvingu

Pieczone pierś z indyka z tradycyjnym nadzieniem i naturalnym sosem, sos żurawinowy

Szynka pieczona w miodzie

Dania z bufetu

Grillowany mini stek wołowy z sosem z zielonego pieprzu

Pieczone schab wieprzowy w sosie grzybowym

Pieczone filec z łososia w przyprawach z harissą na kuskusie z migdałami i rodzynkami

Kiełbasa chipolatas z wędzonym boczkiem

Kremowe puree ziemniaczane z serem cheddar

Pieczone słodki ziemniak glazurowany syropem klonowym, imbirem i cynamonem

Maślana brukselka z chrupiącym boczkiem

Fasolka szparagowa opiekana z cebulką sauté

Marchewka pieczona w miodzie

Mac & Cheese z dynią piżmową

Desery

Klasyczne jesienne ciasto dyniowe, palone pianki

Sernik z orzechami pekan

Szarlotka

Sernik pieczony

Ciasto z ciemną czekoladą i pralinami

Ciasto pistacjowe

Herbata, kawa, woda mineralna

189 PLN - osoba dorosła

95 PLN - dziecko w wieku 7-12 lat

dzieci w wieku 0-6 bezpłatnie

Upewniamy, że do kwoty rachunku dodana zostanie opłata serwisowa w wysokości 10%.