

Szanowni Państwo w imieniu Restauracji Trzy Rybki przedstawiam propozycję menu w formie bufetu

Ladies and Gentlemen, Three Fish Restaurant to present a proposal for an buffet menu

MENU 1

Dania zimne:

Rostbef pieczony w gorczycy

Appetizers:

Roast beef roasted in white mustard

Pasztet cielęcy z marynowanymi grzybami

Veal pâté with pickled mushrooms

Mini krokiety z dorsza bałtyckiego w panierce z oliwek

Mini croquettes of Baltic cod in olive breading

Śledź z jabłkiem, selerem i musem z wasabi

Herring with apple, celery and wasabi mousse

Francuskie ciasteczka naszego wypieku z pomidorami, ze szpinakiem, z serem ricotta

Pastries with tomato, spinach, ricotta cheese



Sałaty:

Sałata z warzywami i serem zagrodowym

Salads:

Salad with vegetables and cheese



Danie ciepłe:

Kurczak w curry i kurkumie z warzywami gotowanymi

Main courses:

Chicken in curry and turmeric with boiled vegetables



Desery:

Tarta karmelowa z jabłek

Desserts:

Caramel apple tart

Mus czekoladowy z kandyzowaną pomarańczą

Chocolate mousse with candied orange

Świeże owoce sezonowe

Fresh seasonal fruit



Pieczywo naszego wypieku

Home-made bread



Kawa, herbata, woda, soki owocowe bez ograniczeń

Non alcoholic drinks without limits (coffee, tea, mineral water, juice)

Cena: 160 pln/os.

MENU 2

Dania zimne:

Appetizers:

Terrina z królika z estragonem na grzance truflowej

Terrine of rabbit with tarragon on truffle toast

Indyk marynowany w ziołach z sosem oliwkowym

Pickled turkey in herbs with olive dressing

Tuńczyk w teriyaki z zielonymi glonami wakame

Tuna in teriyaki with green algae wakame

Delikatnie marynowany łosoś w konfiturze z imbiru

Delicately marinated salmon with ginger jam

Selekcja warzyw z grilla z płatkami parmezanu

Selection of grilled vegetables with parmesan flakes

Cykorja z mussem z gorgonzoli i orzechem

Endive with gorgonzola mousse and nut



Sałaty:

Salads:

Sałatka z kuskusa, pomidora i świeżej bazyli

Salad with couscous, tomatoes and fresh basil



Danie ciepłe:

Main courses:

Polędwiczki wieprzowe z sosem kolendrowym i warzywami gotowanymi

Pork sirloin with coriander sauce and boiled vegetables



Desery:

Desserts:

Strudel gruszkowy z bakaliami

Pear strudel with sweetmeats

Waniliowy crème brûlée

Vanilla crème brûlée

Tiramisu o smaku amaretto z biszkoptem kawowym

Tiramisu with amaretto and coffee biscuits

Świeże owoce sezonowe

Fresh seasonal fruit



Pieczywo naszego wypieku

Home-made bread



Kawa, herbata, woda, soki owocowe bez ograniczeń

Non alcoholic drinks without limits (coffee, tea, mineral water, juice)

Cena: 180 pln/os.

MENU 3

Dania zimne: **Sakiewki z carpaccio wołowego z serkiem ricotta i świeżymi ziołami**
Appetizers: Beef carpaccio with ricotta cheese and fresh herbs

Pasztet wieprzowy z żurawiną

Pork pâté with cranberry

Przysmak z polędwicy wołowej w aromatach trufli

Beef sirloin delicacy in truffle aroma

Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami

Veal in tuna sauce with capers

Łosoś marynowany w soli z sałaty mix i jogurtem naturalnym

Salt-pickled salmon in mixed lettuce with natural yoghurt

Pstrąg marynowany z czarnym ryżem i papryką

Trout marinated with black rice and red pepper



Sałaty: **Sałata z kurczakiem w teriyaki i sosem z czarnego pieprzu**
Salads: Teriyaki chicken salad with black pepper sauce

Mix sałat z serem gorgonzola i orzechami

Mixed lettuce with gorgonzola cheese and nuts



Ciepłe dania: **Policzki wołowe w czerwonym winie z pieczonymi ziemniakami**
Main courses: Beef cheeks in red wine with baked potatoes

Strudel z owocami morza i sosem szampańskim

Strudel of shellfish and champagne sauce



Desery: **Profiterole z waniliowym kremem, polewą czekoladową i orzechami nerkowca**
Desserts: Profiterole with vanilla cream, chocolate sauce and cashew nuts

Krem z ciemnej czekolady z orzechami laskowymi

Dark chocolate cream with hazel-nuts

Trufle własnego wyrobu z białej czekolady z palonymi migdałami, rumem Bacardi i kokosem

Homemade truffles with white chocolate, roast almonds, Bacardi rum and coconut

Świeże owoce sezonowe

Fresh seasonal fruit



Pieczywo naszego wypieku

Home-made bread



Kawa, herbata, woda, soki owocowe bez ograniczeń

Non alcoholic drinks without limits (coffee, tea, mineral water, juice)

Cena: 220 pln/os.

MENU 4

Dania zimne: Pikantny tatar wołowy z musem ziemniaczanym w rożku ze smażonego ciasta

Appetizers: Spicy beef tartare with potato mousse in a cone of fried dough

Kulki melona w szynce parmeńskiej milenium

Melon balls in parma ham millennium

Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami

Veal in tuna sauce with capers

Roladka z kaczki i foie gras zawinięta w speck

Roulade of duck and foie gras wrapped in speck

Mini burger z łososiem, awokado i warzywami

Mini burger with salmon, avocado and vegetables

Tuńczyk w teriyaki z zielonymi glonami wakame

Tuna in teriyaki with green algae wakame

Słone tarty zapiekane z grzybami, łososiem i serem Barolo

Salted tarts baked with mushrooms, salmon and Barolo cheese

SD

Salaty: Caprese z bazylią, oliwą z oliwek i sosem pesto

Salads: Caprese with basil, olive oil and pesto sauce

Sałata mieszana z oliwkami i winegretem cytrynowym

Mixed lettuce with olives and lemon vinaigrette

SD

Ciepłe dania: Łopatka jagnięca z warzywami i pieczonymi ziemniakami

Main courses: Shoulder of lamb with vegetables and roasted potatoes

Sandacz z sosem chrzanowym i warzywami

Pikeperch with horseradish sauce and vegetables

Domowe ravioli z kozim serem i karczochami

Homemade ravioli with goat cheese and artichokes

SD

Desery: Mus cytrynowy z truskawkowym sosem

Desserts: Lemon mousse with strawberry sauce

Szarlotka jabłkowa z cynamonem

Apple tart with cinnamon

Deser kokos-marakuja z bezą korzenną w szklanym słoiku

Coconut-passion fruit dessert with meringue spices served in glass jars

Świeże owoce sezonowe

Fresh seasonal fruit

SD

Pieczywo naszego wypieku

Home-made bread

SD

Kawa, herbata, woda, soki owocowe bez ograniczeń

Non alcoholic drinks without limits (coffee, tea, mineral water, juice)

Cena: 260 pln/os.