



JAN III SOBIESKI

HOTEL ★★★★★ WARSAW



a statement of
quality and
service

catering menu

Menu w formie bufetu stojącego

Dania zimne

- Roladki z grillowanej marynowanej cukinii w ziołach i bakłażan z serem kozim i suszonymi pomidorami
- Papryki czerwone i zielone z pikantnym nadzieniem serowym
- Terrine z grillowanych warzyw (bakłażan, cukinia, kolorowe papryki) i sera Ricotta z suszonymi pomidorami
- Ciabatta z tapanade z czarnych oliwek i anchois z serem owczym i suszonymi pomidorami
- Tortilla z kurczaka z warzywami i papryczką meksykańską jalapeño
- Tortilla z serem Filadelfia z warzywami i wędzonym łososiem norweskim
- Mini befsztyk tatarski z cebulką, kaparami, marynowanymi grzybkami i korniszonem
- Vitello Tonato (pieczona cielęcina z tymiankiem czosnkiem, oliwą z oliwek podana z sosem z tuńczyka i anchois)
- Pomidorki koktajlowe nadziewane serem feta i oliwą z oliwek
- Chrupiące liście cykorii z aromatycznym musem z bakłażana i marynowaną krewetką z chilli
- Krojone owoce ze świeżą miętą południową
- Patte z wątróbek drobiowych aromatyzowane koniakiem w czarnym pieprzu ze świeżymi truskawkami

Ryby i owoce morza

- Marynowane plastry ośmiornicy ze świeżymi kielkami soi i słonecznika, sosem miodowo sojowym, ziarnami sezamu i świeżo mielonym kolorowym pieprzem
- Krewetki koktajlowe z melonem i mango w sosie koniakowym z tabasco
- Plastry łososia norweskiego w pieprzu cytrynowym na melonie gallo z parmezanem i oliwą truflową
- Tatar z łososia i tuńczyka z kaparami i wódką na grzankach z cytryną
- Matias z sosem z duszonej czerwonej cebuli z przyprawami korzennymi i rodzynkami
- Matias z sosem miodowo-musztardowym ze świeżo siekanym koperkiem
- Wędzony i marynowany łosoś z fiordów norweskich z limonkami i puszystym chrzanem śmietanowym

Wybór serów francuskich z owocami południowymi i orzechami włoskimi

- Camembert de Normandie Marie Harel
- Pont l'Eveque Tradition
- Sellers sur Cher AOC
- Bleu des Neiges
- St Nectaire AOC Petit Rond
- Reblochon de Savoie AOC
- Langres AOC Chalancey

Salatki

Kuleczki sera mozzarella z pomidorkami, cherry, emulsją ze świeżej bazylii i prażonymi orzeszkami pinii
Grecki ser feta z marynowanymi oliwkami i oregano
Paluszki krabowe z warzywami sezonowymi i sosem koktajlowym
Sałata ruccola, orzechy włoskie w miodzie polskim, pomidorach koktajlowych i włoski ser pleśniowy Gorgonzola
Sałatka z wędzonego kurczaka z bukietem kolorowych sałat, płatkami migdałów i sosem malinowo balsamicznym
Sałatka z kielków, mango, arbuza i świeżej kolendry
z matiasa norweskiego z gruszką i selerem naciowym

Wybór pieczywa

Mix ciabata, włoskie bułeczki ziołowe, cornspitz

Dodatki

Guacamole meksykańskie,
Salsa z sera cheddar
Sos żurawinowy

Stacja włoska z kucharzem

Makarony włoskie (Penne, Orichiette, Fusili) z sosami:
Pesto z krewetkami koktajlowymi
Z owoców morza ziołami i pomidorami concasse
Ze smardzy i borowików z zielonym pieprzem

Dodatki

Świeżo tarty ser Parmegiano Regiano

Stacja meksykańska z kucharzem

Burritos i Fajitas z kurczakiem i warzywami

Dodatki

Tzatziki
Cheddar
Salsa pomidorowa ze świeżą kolendrą
Cypryjski hummus
Kwaśna śmietana

Stacja skandynawska

Losoś norweski zapiekany w cieście francuskim ze szpinakiem z sosami:
Grzybowy z czerwonym pieprzem
Gorgonzola z suszonymi pomidorami i orzeszkami pinii
Gruszkowy ze śliwownicą i świeżym rozmarynem

Dania gorące

Zapiekane cannelloni ze szpinakiem i mięsem z krabów, krewetek, suszonymi pomidorami na sosie homarowym
Pierozki z kaczki z kardamonem, pomidorami concasse, sałatą ruccola, świeżo tartym parmezanem i oliwą truflową
Marynowane fileciki z indyka po tajsku w pikantnym curry, w mleku kokosowym, z liśćmi cytrynowca i świeżą kolendrą
Marynowane szaszłycki jakitori podane na aromatycznych grzybach nomeko z warzywami
Marynowany kurczak po kaszmirsku z czarnym pieprzem, imbirem, chilli, cynamonem i przyprawą garam masala
Aromatyczne warzywa z patelni: papryka czerwona, żółta, pieczarki, boczniak, bakłażan, cukinia ze świeżo tartym serem feta i oregano
Ziemniaki z patelni z cebulą, bekonem, rozmarynem, diabelską papryczką pepperoni i świeżo tartym serem oscypek

Desery

Mini tiramisu w kielichach
Kompozycja musów czekoladowych ze śliwką gotowaną w winie w kielichach
Mini Black forest w kielichach
Tartolekta czekoladowa z biszkoptem Brownes
Musy miętowo-czekoladowe z biszkoptem Jokonda
Musy orzechowe
Fondat czekoladowy z biszkoptem Marcello
Musy waniliowe z rozmarynem i maliną
Deser czekoladowy z gorzkiej czekolady z gruszką
Deser karmelowo waniliowy
Deser Trio Musów na bazie 3 smaków czekolad: biała, mleczna, gorzka
Tartolekta z prażonymi orzechami laskowymi

Stacja z cukiernikiem

Lody waniliowe z dodatkiem marcepana
z wiśniami gotowanymi w zelu z likierem amaretto