



ZŁOTY PAŁAC

ATRAKCJE KULINARNE

WYJĄTKOWE SMAKI, KTÓRE TWORZĄ NIEZAPOMNIANE CHWILE

Wzbogacaj swoje przyjęcie o starannie skomponowane bufety i stoły tematyczne, które zachwycą Gości smakiem i wyglądem.



1 STÓŁ SZLACHECKI

Wykwintne smaki inspirowane tradycją.

NA CIEPŁO – wybór 3 pozycji

- Kociolek myśliwski 2 l
- Pierogi z kaczką 2,5 kg
- Pierogi z dziczyzną 2,5 kg
- Pieczeń staropolska z grzybami 1,5 kg
- Udziec z indyka nadziewany owocami 1,5 kg
- Risotto z kaczką i soczewicą 2 kg

NA ZIMNO – całość

- Pasztet z dzika z żurawiną 1 kg
- Rolada z jelenia faszerowana śliwką 1 kg
- Boczek pieczony z jałowcem 1 kg
- Rostbef na zimno z musztardą miodową 1,5 kg
- Pieczona karkówka na winie w ziołach leśnych 1 kg
- Terina z kaczki z morelą i pistacjami 1 kg
- Pasztet z wątróbki i porto 1 kg
- Smalec z gęsi i tymianku 0,8 kg
- Konfitura z czerwonej cebuli 0,4 kg
- Oscypek wędzony z żurawiną i miodem 25 sztuk
- Chleb żytni z kminkiem 1 sztuka
- Chleb na zakwasie i kapuście 1 sztuka
- Rolada biszkoptowa z orzechami i śliwką 1 kg
- Baba ziemniaczana z boczkiem i grzybami 1 kg
- Suszone owoce 1 kg
- Ogórki kiszone w miodowej zalewie
- Carpaccio z wołowiny 0,5 kg
- Smalec staropolski z jabłkiem i cebulą 0,85 kg
- Pieczeń z dziczyzny 1 kg

Dodatki:

chleb 2 rodzaje,
mus chrzanowy,
konfitura z żurawiny,
dip musztardowy,
proziaki staropolskie

3 900 zł

za 100 osób

każda dodatkowa
osoba 40 zł



2 STÓŁ WIEJSKI

Domowe specjały w najlepszym wydaniu.

NA CIEPŁO – wybór 3 pozycji

- Żurek
- Pierogi ruskie
- Pierogi z kapustą
- Żeberka w sosie słodko-kwaśnym
- Golonki wieprzowe
- Krokiety z kapustą
- Bigos

NA ZIMNO – całość

- Udziec
- Szynka wiejska
- Kielbasa wiejska
- Połędwiczki wieprzowe w trzech odsłonach
- Kabanosy
- Pasztet pałacowy
- Boczek wędzony
- Salceson
- Smalczyk
- Ogórki małosolne
- Grzybki marynowane
- Dip czosnkowy, żurawinowy, musztarda
- Proziaki

2 800 zł

za 100 osób

każda dodatkowa
osoba 30 zł



3 BUFET SEROWY

Bogactwo serów i dodatków z całego świata.

- Sery intensywne 1 kg
- Sery twarde 1 kg
- Sery miękkie 1 kg
- Sery wykwintne 1 kg
- Pasty serowe – 3 rodzaje 1,5 kg
- Bakalie
- Świeże owoce
- Suszone owoce
- Orzechy
- Miód w plastrach
- Konfitura z czerwonej cebuli
- Pieczywo – chleb na zakwasie, bagietki, krakersy, gratiny
- Maselka mix 3 rodzaje
- Pasty z oliwek i suszonych pomidorów
- Oliwki mix
- Dżem figowy
- Dżem z ciecierzycy

2 600 zł

za 100 osób

każda dodatkowa
osoba 26 zł

DODATKOWO W ZESTAWIE:

- Wino białe 2 x 0,75 l
- Wino czerwone 2 x 0,75 l
- Prosecco 0,7 l
- Lemoniada z owocami – 3 l

4 FINGER FOOD

Eleganckie przekąski w formie małych, wyrafinowanych porcji.

2 500 zł
za 150 sztuk

dodatkowa sztuka 15 zł
(min. 15 sztuk)

Do wyboru 10 pozycji.



SAŁATKI

- Carpaccio z buraka
- Sałatka Cezar
- Sałatka z polędwiczką i karmelizowaną pomarańczą
- Sałatka z burrata
- Sałatka z kurczakiem, mango i miętą
- Sałatka z tuńczykiem i ryżem jaśminowym

PRZEKĄSKI MIĘSNE

- Mini szaszłyki i koreczki mix
- Meatballs w sosie BBQ
- Żeberko glazurowane w miodzie
- Kaczka w chrupiącej panierce w sosie wiśniowym
- Kuleczki wołowe w sosie demi glace

PRZEKĄSKI RYBNE

- Krewetka na sosie mango
- Tatar z łososia
- Tatar z tuńczyka z awokado i sezamem
- Roladki z łososia z ogórkiem
- Śledź z burakiem i jabłkiem

FINGER FOOD PREMIUM

- Arancini (ryżowa lub serowa)
- Roladki z szynki parmeńskiej
- Roladki z cukinii z serem kozim
- Pieczona śliwka w bekonie
- Mini tartaletki z pastą krabową

5 STÓŁ DLA NAJMŁODSZYCH

Kolorowo, smacznie i z myślą o dzieciach.

600 zł

dla 10 osób
każda dodatkowa
osoba 60 zł




Wata
Cukrowa


Popcorn


Mini
Donaty


Pancakes


Mini
Gofry


Żelki /
Pianki


Lollipops


Owoce w
Czekoladzie


Mini
Muffiny


Galaretki
Owocowe


Słone
Przekąski


Szampan
Bezalkoholowy

KAŻDY Z NASZYCH BUFETÓW PRZYGOTOWUJEMY Z NAJWYŻSZĄ STARANNOŚCIĄ,
DOPASOWUJĄC OFERTĘ DO CHARAKTERU PAŃSTWA UROCZYSTOŚCI.

Zapytaj o możliwość indywidualnego dopasowania menu do liczby Gości.

