



MENU III



Aperitif

Wino musujące Cava szablowane przy Gościach

Przystawki na półmiskach lub jedna do wyboru dla wszystkich Gości

Sałatka Cezar z krewetkami

sałata rzymska, anchois, grzanki, grana padano, sos

Sałatka z pieczonego buraka

ser kozi, orzechy, miód,

Łosoś Gravlax

bin gryczany, kawior z pstrągą, crème fraiche

Foie Gras

grzanka z oliwą, mus ananasowy

Tatar siekany z polędwicy wołowej

cebula, ogórek, oliwa z lubczykiem, żółtko, musztarda francuska

Pierozki nadziewane kaczką

kapary, owoce piklowane, gruszka, demi glace z kaczki



Zupy do wyboru

Krem z borowików

lane kluski, trufla, kasztany, szczypiorek

Żurek

biała kiełbasa, jajko, chrzan, ziemniaki puree

Consomme wołowe

pierozki mięsne, marchew, korzeń pietruszki, oliwa



Dania główne do wyboru

Udko z gęsi

kopytka z soczewicą, marchew, imbir, jabłko, sos

Kurczak kukurydziany

kurki, puree z białych warzyw, bób, brokuł, cukinia

Królik duszony w śmietanie

kasza jaglana z puree z pietruszki, buraki, czarny sezam

Befszyk z polędwicy wołowej Pani Walewska

krokiety ziemniaczane, kalarepa, groszek, bób

Chateaubriant

ziemniaki, seler, warzywa korzenne, sos bearnaise

Sznicel cielęcy po wiedeńsku

sałatka ziemniaczane, żurawina

Sandacz

soczewica beluga, pak choi, szpinak, czerwona cebula,

Pierogi Rettangoloni z owocami morza,

mule, masło, śmietana



Deser do wyboru

Fondant czekoladowy

biała czekolada, sorbet owocowy

Lody chałwowe

krem z kukułki, kruszona beza, sos waniliowy

Selekcja deserów

cream brulee, panna cotta, sorbet owocowy

Torcik dakłas

beza, kajmak, mascarpone, daktyle, orzechy włoskie, migdały



Menu w formie małej karty 160zł/osobę (od 15 do maksymalnie 25 Gości)

Powyżej 25 osób zapraszamy do ustalenia menu z managerem

HOTEL BOUTIQUE BOHEMA & SPA

Restauracja Weranda ul. Konarskiego 9, Bydgoszcz

weranda@hotelbohema.pl www.hotelbohema.pl