



MENU - UROCZYSTY OBIAD



APERITIF

Wytrawne wino musujące szablowane przy Gościach

PRZYSTAWKI

Łosoś gravlax, kawior, crème fraiche

Półgęsek puree z wędzonej śliwki

Foie Gras, grzanka z oliwą, mus owocowy

Carpaccio z buraka, orzechy w miodzie, rukola, kozi ser

Pierogi z kaczką, cebula, demi glace

Vol au vent z borowikami w śmietanie

ZUPY

Francuska cebulowa z grzanką

Bulion wołowy z pierogami marchew, korzeń pietruszki, oliwa

Krem z pomidorów i pieczonej papryki z serem feta

Barszcz z pasztecikiem

Krem z białych warzyw z truflą

Krem z marchewki z żurawiną/jarzębiną

Krem z białych szparagów, prażone migdały, pesto ziołowe

Krem z dyni z marynowaną śliwką w brandy

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

Kaczka pieczona po polsku, fondant ziemniaczany, kapusta czerwona, jabłko

Kurczak kukurydziany, gratina ziemniaczana, bób, brokuł, cukinia

Kurczak z prosciutto z serem pleśniowym, warzywa korzenne,
pieczone ziemniaki w ziołach

Królik w śmietanie, buraki, kasza jaglana z puree z pietruszki, czarny sezam

Policzki wołowe, kasza pęczak, warzywa korzenne

Zrazy wołowe, kasza gryczana z puree z białych warzyw, buraki karmelizowane

Cielęcina duszona w maśle, kluski francuskie, szpinak, czosnek, cukinia, marchew

Comber z jelenia, puree z tymiankiem, palony por, piklowana cebula, sos winno-żurawinowy

Comber jagnięcy z kostką, kuskus z musem owocowym, warzywa sezonowe

RYBY

Sandacz pieczony, soczewica beluga, pak choi, szpinak, groszek, czerwona cebula

Łosoś risotto ze słonecznika z warzywami, emulsja cytrynowa

DESERY

Beza Pavlova

Crème brûlée

Lody bazyliowe, mango, tarteletki z pesto

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym

Lody sernik z marakują

PRZEKĄSKI

Tatar z łososia z awokado, ogórkiem, czerwoną cebulą

Śledź Matjas w śmietanie, pieczone ziemniaki, jabłko, cebula

Sałatka Cezar z kurczakiem lub krewetkami

Sałatka z rozbefem i piklowanymi warzywami

Ser feta przekładany arbuzem, pesto miętowe

Selekcja serów z konfiturą, orzechy, owoce

Tatar wołowy cebula, ogórek, oliwa z lubczykiem, musztarda francuska

Sałatka grecka

Wykwintne wędliny i pasztety

Strogonow z boczniakiem

Szaszłyk śliwka w boczku, pieczarka, wątróbka, sos malinowy, rukola

Sakwy z ciasta francuskiego z kaczką i czerwoną kapustą, warzywami i serem pleśniowym

Menu pięciodaniowe 190 zł na osobę

Danie główne i przekąski serwowane na półmiskach

HOTEL BOUTIQUE BOHEMA & SPA

Restauracja Weranda ul. Konarskiego 9, Bydgoszcz

weranda@hotelbohema.pl www.hotelbohema.pl

