

BanGlob

265 PLN ZA OSOBĘ MENU STANDARDOWE

STARTER
KREWETKI KRÓLEWSKIE MARYNOWANE
NA SALSIE PAPRYKOWEJ PODANE Z GALANTYNĄ
Z KACZKI SZPIKOWANĄ ŚLIWKĄ Z MUSEM ŻURAWINOWYM

ZUPA
KREM Z PIECZONYCH BIAŁYCH WARZYW
Z PRAŻONYMI PŁATKAMI MIGDAŁÓW

DANIE GŁÓWNE
PIERŚ Z KURCZAKA Z MOZZARELLĄ I POMIDORAMI
PESTO BAZYLIOWE | GRATIN ZIEMNIACZANE
WARZYWA BLANSZOWANE

DESER
TORCIK MARAKUJA Z MUSEM MANGO

PRZEKĄSKI ZIMNE
ŁOSOŚ WĘDZONY Z CRÈME FRAICHE I OLIWKĄ
VOL AU VENT Z MUSEM BAZYLIOWYM
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA NA CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI
TARTA Z KURCZAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI
TYMBALIK Z RYB ATLANTYCKICH I JULIENNE WARZYWNYM
PASZTET STAROPOLSKI Z DZICZYZNĄ I MUSEM ŚLIWKOWYM
HUMMUS Z TAGLIATELLE Z MARCHEWKI NA BAGIETCE
REWIA SERÓW Z OLIWKAMI GRECKIMI

PRZEKĄSKA GORĄCA
BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

WINO 150 ml
KIELISZEK WINA CZERWONEGO

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE
KAWA ŚWIEŻO PARZONA
HERBATA CZARNA, ZIELONA, OWOCOWA
WODA CISOWIANKA PERLAGE 330 ML
SOK POMARAŃCZOWY CAPPY 250 ML

265 PLN ZA OSOBĘ MENU WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE

STARTER
TATAR Z SUSZONYCH POMIDORÓW
Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ I KAPAREM W ASYŚCIE
MARCHEWKI MARYNOWANEJ Z KOMPRESOWANYM
OGÓRKIEM NA ZIOŁOWYM HUMMUSIE

ZUPA
KREM Z PIECZONYCH BIAŁYCH WARZYW
Z PRAŻONYMI PŁATKAMI MIGDAŁÓW

DANIE GŁÓWNE
GRILLOWANY STEK Z DYNI W SOSIE TERIYAKI
ZIEMNIAKI PARISIENNE | WARZYWA BLANSZOWANE

DESER
TORCIK MARAKUJA Z MUSEM MANGO

PRZEKĄSKI ZIMNE
ROLADKA Z CUKINII Z MUSEM Z KOLENDRĄ
FETA WEGAŃSKA Z MARYNOWANYMI OLIWKAMI
PASZTET WEGAŃSKI Z MARCHEWKĄ I PRZYPRAWAMI
MUS Z ZIELONEGO GROSZKU NA RAZOWYM DUKACIE
HUMMUS Z TAGLIATELLE Z MARCHEWKI NA BAGIETCE

PRZEKĄSKA GORĄCA
BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

WINO 150 ml
KIELISZEK WINA CZERWONEGO

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE
KAWA ŚWIEŻO PARZONA
HERBATA CZARNA, ZIELONA, OWOCOWA
WODA CISOWIANKA PERLAGE 330 ML
SOK POMARAŃCZOWY CAPPY 250 ML

*MENU WEGAŃSKIE DO ZAMÓWIENIA PRZY ZAKUPIE BILETU