

CATERING

VILLA FOKSAL

Przykładowe menu świąteczne

Zimny bufet

- Pave z borowików, krem mascarpone, liście pachnotki z oliwą chlorofilową (GF, W)
- Kremowy kozi ser z pieczonym burakiem, kuminem, redukcją pomarańczową z cykorią (GF, LF, W)
- Wędzony łosoś z piklowaną czerwoną cebulą, starzone balsamico (GF, LF)
- Różowy śledź z jabłkiem, olejem Canola, szalotką i musztardowcem (GF, LF)
 - Śledź z selerem naciowym, kwaszoną gorczycą, dymką, twarogiem i maślanką (GF, LF)
- Galantyna z gęsi, puree z mirabelki, karmelizowane orzechy pekan z pieprzem, pieczone gruszki (GF, LF)
- Pieczony schab z tymiankiem i solą morską, grzyby marynowane (shitake, shimeji, bocznik) (GF, LF)
 - Pasztet domu Villa Foksal, ziołowa ziemia, pikle, chrzan
- Baby gem, parmezan, tostowana szynka parmeńska, grillowany kurczak (GF, LF)
 - Sałatka z pieczonego szpinaku, marynowanej cebuli cipollini i wędzonej ricotty (GF, W)
 - Pieczywo, pikle i marynaty oraz oliwa z oliwek

Ciepły bufet

- Barszcz czerwony z uszkami
 - Dorsz, serowe Veloute, esencja z chorizo, piklowana cykoria (GF)
- Gołąbki, kasza, kremowy sos pomidorowy, suszone pomidory, lubczyk (GF, LF, W)
- Polędwiczki, sos grzybowy z jarmużem, marynowane cebulki perliste (GF)
- Pieczeń wołowa z rodzynkami, klementynkami, w sosie Amarone (GF)
 - Ravioli z dynią, masło szałwiowe, parmesan
 - Pierogi z kapustą i grzybami (V, LF)
 - Kasza jęczmienna z masłem, miętą i jałowcem (W, GF)
 - Ziemniaki francuskie z oliwą czosnkową i ziołami (V, GF)
 - Warzywa, palone masło, tostowany chleb panko (W)

Słodki stół

- Makowiec
- Sernik z bakaliami i skórką pomarańczową
 - Piernik z wędzoną śliwką
 - Szarlotka (LF)
 - Owoce zimowe
 - Kutia z mlekiem kokosowym
 - Bezy z marakują

Stacje

Jako uzupełnienie menu, polecamy stacje gotowania na żywo obsługiwane przez kucharzy (czas serwisu – 2 godziny).

Stacja 1

- **KANAPKA PASTRAMI**

sezonowany mostek wołowy, sos ukraiński, kwaszona kapusta

Stacja 2

- **KACZKA PO PEKIŃSKU**

Stacja 3

- **TACOS**

- wołowina, guacamole, salsa z pomidorów, Jalapeño, jogurt lub salsa mango, fasola, kolendra

Stacja 3

- **RACLETTE**

Raclette, grzanka żytnia, pikle, dodatki

Stacja 3

- **PŁONĄCY KRĄG PARMEZANU**

linguine, whisky

Stacja 6

- **PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY I TATAR ZE ŚLEDZIA**

marynaty, przyprawy lub salsa mango