



WARSAW AIRPORT

## BUFETY WIECZORNE

### SEZONOWY BUFET KUCHNI POLSKIEJ

(min. 30 osób)

Wybór pachnącego pieczywa mieszanego, podawanego z masłem ziołowym i smalcem

#### Wybór ryb wędzonych

Łosoś wędzony, łosoś marynowany w ziołach, pstrąg wędzony, makrela wędzona, rolada krabowa, pstrąg w galarecie, jajka faszerowane musem pieczarkowym

Dodatki do ryb: sos tatarski, chrzan ze śmietaną, cząstki cytryny, cebulka koktajlowa, kapary

#### Wędliny i mięsa pieczone

Szynka Podkomorzeego z chrzanem, schab po warszawsku, pieczona pierś z indyka, rostbef pieczony, kaszanka, kiełbasa podsuszana, pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym

Dodatki do wędlin: musztarda, ćwikła, chrzan, ketchup

*Przy grupach powyżej 50 osób istnieje możliwość podania wędlin i mięs pieczonych w formie stołu wiejskiego*

#### Bufet sałatkowy

Polska sałatka jarzynowa

Sałatka śledziowa z jabłkiem

Sałatka pieczarkowa z jajkiem doprawiona lekkim sosem majonezowym

Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem i rodzynkami

Ogórki konserwowe, śliwki marynowane, grzyby marynowane

#### Dania gorące

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych

Indyk pieczony z sosem żurawinowym

Pstrąg sauté z sosem pietruszkowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Ziemniaki po polsku

Kalafior polany masłem z bułką tartą, marchewka doprawiona koperkiem, fasolka z boczkiem

#### Desery

Sernik krakowski, szarlotka, duet serowo-makowy, makowiec, ciasto staropolskie

Owoce krojone

Cena: 110,00 PLN za osobę, za 4 godziny

Ceny nie zawierają VAT-u



WARSAW AIRPORT

## BUFET KUCHNI WŁOSKIEJ

(min. 30 osób)

Wybór pachnącego pieczywa mieszanego, podawanego z oliwą z oliwek i masłem ziołowym  
Oliwy smakowe z czosnkiem i ostrą papryką

### Wybór włoskich przystawek

Szynka prosciutto, włoskie salami, mortadela, marynowane szprotki  
z dodatkami: marynowany kalafior, papryka, czarne oliwki, karczochy,  
jaja na twardo, marynowane brokuły, bakłażan i cukinia z grilla

### Bar sałatkowy

Sałatka z makaronu z suszonymi pomidorami i cebulką dymką  
Sałatka z salami pepperoni, z papryką i czerwoną cebulą  
Pomidory z serem mozzarella skropione oliwą z oliwek, doprawione świeżą bazylią  
Fasola zielona mieszana z zieloną sałatą,  
ser tarty, oliwki, zielona papryka, cebula,  
grzyby, ogórek, cząstki pomidorów, grzanki

### Dressingi

włoski, pepper cream, blue cheese,  
dressing jogurtowy z ziołami

### Dania gorące

Zupa Minestrone  
Sola z sosem pesto  
Filet z kurczaka marynowany w czarnym pieprzu, w sosie z nutą tymianku  
Rostbef pieczony w sosie pieprzowym z dodatkiem czerwonego wina  
Farfalle napolitana z szynką i oliwkami  
Risotto milanese  
Ratatouille z warzyw ze świeżą bazylią

### Desery

Cannolis z nadzieniem pomarańczowo - serowym  
Sernik z Amaretto  
Tiramisu  
Mus czekoladowy z malinami  
Owoce krojone  
Sałatka owocowa

Cena: 120,00 PLN za osobę, za 4 godziny

Ceny nie zawierają VAT-u



WARSAW AIRPORT

## BUFET MIĘDZYNARODOWY I

Wybór pachnącego pieczywa mieszanego, z masłem ziołowym i serkiem kremowym

### Dania zimne

Wybór ryb: łosoś wędzony, łosoś marynowany, pstrąg, makrela  
z dodatkami: kapary, cubula koktajlowa, cytryna, sos tatarski i remoulade

Śledzie marynowane w trzech smakach:  
w śmietanie, w oleju i w przyprawach korzennych

Wybór serów twardych, kremowych i pleśniowych z dodatkami

### Wybór wędlin i mięs pieczonych

Indyk z żurawiną, karkówka pieczona, szynka babuni, schab ze śliwką, kurczak wędzony

Dodatki do wędlin: musztarda, chrzan, ketchup, żurawina

### Sałatki

Sałatka grecka z serem feta, skropiona oliwą z oliwek i doprawiona oregano

Sałatka jarzynowa

Sałatka z warzyw grillowanych

Sałatka z szynki i sera doprawiona sosem ziołowym

### Dania gorące

Zupa curry z kurczakiem i pieczarkami

Okoń nilowy w sosie pomarańczowym z kolendrą

Kurczak pieczony z sosem coq au vin

Pieczona wieprzowina z sosem rozmarynowym

Ziemniaki pieczone z ziołami

Wybór warzyw gotowanych

### Desery

Wybór ciast i owoców krojonych

Mus czekoladowy, duet serowo-makowy, ciastko W-Z, szarlotka,

owoce krojone, sałatka owocowa

Cena: 115,00 PLN za osobę, za 4 godziny

Ceny nie zawierają VAT-u



WARSAW AIRPORT

## BUFET KUCHNI MEKSYKAŃSKIEJ

Wybór pachnącego pieczywa mieszanego z masłem ziołowym i serkiem kremowym

### Bar sałatkowy

Sałatka z marynowanej wieprzowiny

Sałatka z kukurydzy i czerwonej fasoli

Sałatka z kurczaka na ostro z jalapeno i kolendrą

Sałatka meksykańska: sałata, oliwki, papryka, pomidory, kukurydza, fasola czerwona

Sałaty mieszane, taco, cebula krojona, pomidory, papryka, oliwki, ser cheddar, fasola, jalapeno, salsa pomidorowa, kwaśna śmietana

### Dressingi

paprykowy, pieprzowy, winegret z barbecue

### Dania gorące

Zupa meksykańska z tortillą

Quesadilla z kurczakiem doprawiona ostrą papryką i świeżą kolendrą

Żeberka barbecue

Dorsz w sosie Veracruz

Ryż po meksykańsku

Ziemniaki faszerowane

Warzywa: papryka, oliwki, pomidory, pieczarki przyprawione na ostro

### Desery

Wybór ciast i owoców krojonych

Tarty owocowe: wiśniowa, brzoskwiniowa, ciasto orzechowe

Mus czekoladowy

Owoce krojone

Sałatka owocowa

Cena: 110,00 PLN za osobę, za 4 godziny

Ceny nie zawierają VAT-u



WARSAW AIRPORT

## BUFET MIĘDZYNARODOWY II

Wybór świeżego pieczywa jasnego i ciemnego z masłem ziołowym

### Dania zimne

Plastry łososia wędzonego i pstrąga, podawane na chrupiącej sałacie, kiełkach słonecznika i soi

Plastry pieczonej polędwiczki wieprzowej z salsą ananasową

Kawałki soczystego melona miodowego zawinięte szynką parmeńską

Aromatyczny rostbef marynowany w ziołach z piklami

Pieczony schab oprószony majerankiem, z puszystym chrzanem

Plastry pomidorów przekładane serem mozzarella, skropione oliwą z oliwek, posypane kruszonym pieprzem i doprawione świeżą bazylią

Sałatka z filetów matiasa, jabłek, czerwonej cebuli i ogórków konserwowych, skropione sosem z oliwy, soku cytrynowego i pieprzu

Dodatki: mieszane sałaty z kiełkami słonecznika i soi

pomidorki cherry, ser feta

mini mozzarella,

prażone ziarna słonecznika i dyni

dressing balsamiczny

sos tysiąca wysp

### Dania gorące

Grillowany łosoś z sosem cytrynowym

Kaczka pieczona z jabłkami

Cielęcina pieczona z sosem grzybowym

Ziemniaki podsmażane po polsku

Risotto z warzywami

Fasolka żółta z bekonem pieczonym

Brokuły z prażonymi migdałami

*Dodatkowo na życzenie proponujemy zupę*

### Desery

Mus z ciemnej czekolady z gruszką, babeczki z owocami, sernik z brzoskwiniami, szarlotka, sałatka owocowa skropiona Cointreau, winogrona, polskie owoce sezonowe

Cena: 145,00 PLN za osobę, za 4 godziny

Ceny nie zawierają VAT-u