

# ŚWIĘTA W STYLU WENECKIM MENU BUFETOWE

## WELCOME DRINK

Grzane białe wino z migdałami

## PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Breasola z musem z gorgonzoli i karmelizowanych orzechów

Sałatka z mortadeli z zielonymi oliwkami, czerwoną cebulą i grillowana papryką

Sałatka z pomidorów koktajlowych, mini mozzarelli, wędzonego łososia i kaparów

Sałata rzymska z dresingiem anchois, grzanką i parmezanem

Radicchio, sałata rzymska, endywia z wyborem oliw i octów

Włoskie sery, salami i grillowane warzywa

Zielone oliwki marynowane w chilli i pomarańczach

## ZUPY

Consomme z pomidorów i wołowiny z fagottini z szynką parmeńską

Krem z kurek o posmaku trufli z dzikim ryżem

## DANIA GŁÓWNE

Indyk sous vide w lardo na puree z batata

Cielęca Saltimbocca z szałwią i szynką parmeńską

Brokuły z masłem migdałowym i czosnkiem

Gnocchi nadziewane serem brie i figami

Grillowana polenta z ziołami, suszonymi pomidorami i czosnkiem

Cappellaci z pieczonym jeleniem, grzybami i rozmarynem

## NA ŻYWO

Pieczony rostbef w rozmarynie i czosnku, pesto z chilli

Rigatoni z pomidorami, provolą i bazylią

Spaghetti z czerwonym pesto i pecorino

## DESERY

Sernik z ricotty z pomarańczami

Panna cotta pistacjowa

Panettone - babka włoska z rodzynkami

Canolli z kremem limonkowym

Mini tartaletki cytrynowe z włoską bezą

Kosz owoców

Owoce krojone

## NAPOJE

Woda smakowa, kawa, herbata, soki

cena  
**195Pln**  
osoba

*Bufet uzupełniamy do 3 godzin*

## INFORMACJE I REZERWACJA

Radisson Blu Hotel, Kraków

ul. Straszewskiego 17, 31-101 Kraków

E-mail: [sales.krakow@radissonblu.com](mailto:sales.krakow@radissonblu.com), Tel: +48 12 618 88 88