

MUDO

SOPOT EST. 1999



MENU I

255 zł / os

PRZYSTAWKA

Carpaccio z czerwonego buraka
/ konfitura z czerwonej cebuli / pomarańcza
/ krem z ricotty

ZUPA

Consommé z kaczki / kaczka / kapusta pekińska
/ jajko przepiórcze / chilli

DANIA GŁÓWNE

Polędwica z dorsza / krem z pieczonych warzyw
/ brokuł / sos szafranowo - cytrynowy

lub

Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego BIO
/ puree z koprem / marchewka sous vide
/ konfitowane pomidorki cherry
/ sos chrzanowy

lub

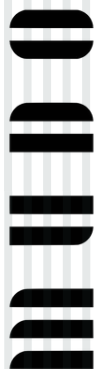
Kuskus perłowy / bocznik królewski
/ brokuł / pesto

DESER

Sernik creme brûlée

lub

Wegańskie ciastko / mus malinowy



MENU II

255 zł / os

PRZYSTAWKA

Tatar z pieczonych warzyw korzeniowych
/ kozi ser / dressing miodowo - cytrusowy

ZUPA

Krem z pieczonych ziemniaków
/ oliwa truflowa / słonecznik

DANIA GŁÓWNE

Filet z halibuta błękitnego / puree z topinamburu
/ warzywa ratatouille / sos cytrynowy

lub

Polędwiczka wieprzowa sous vide
/ gratin ziemniaczany / kalafior
/ demi glace tymiankowy

lub

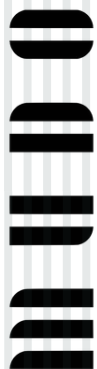
Makaron ryżowy / tofu wędzone / warzywa

DESER

Tartaletka z malinami / kruszonka / lody malinowe

lub

Wegańskie ciastko / mus malinowy



MENU III

275 zł / os

PRZYSTAWKA

Wegańskie przegrzebki / mus z czerwonej kapusty
/ wakame / piklowane shimeji

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów / pomarańcza
/ gorzka czekolada / parmezan / bazylia

DANIA GŁÓWNE

Polędwica z dorsza / krem z pieczonych warzyw
/ brokuł / sos szafranowy

lub

Pierś z kaczki sous vide / puree dyniowe
/ pieczona dynia / smażona ciecierzycyca
/ demi glace pomarańczowy

lub

Orzotto / ajwar / żółty burak / brokuł

DESER

Ciasto malinowe / krem chantilly

lub

Tarteletka śliwkowa / mus śliwkowy / kruszonka



MENU IV

295 zł / os

PRZYSTAWKA

Buratta / grillowana brzoskwinia
/ krem bazyliowy / cherry / focaccia

ZUPA

Krem z wędzonego pstrąga z Zielenicy
/ bagietka / masło / pstrąg / koper

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki sous vide / puree z dyni
/ pieczona dynia / smażona ciecierzycza
/ demi glace pomarańczowy

lub

Poliki wołowe / puree ziemniaczane z koprem
/ warzywa korzeniowe / demi glace tymiankowy

lub

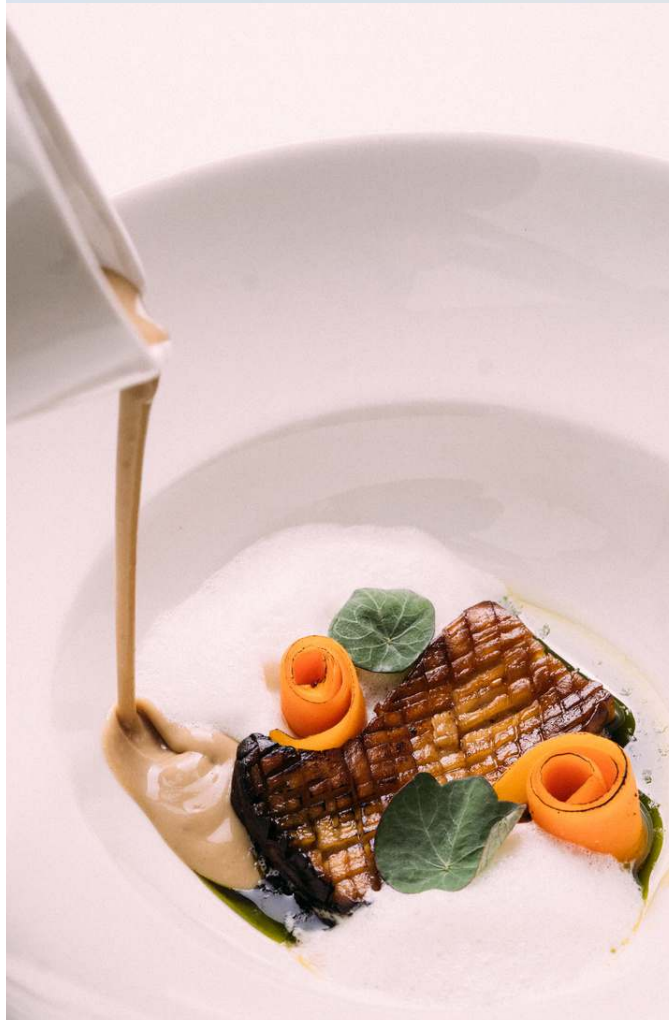
Pęczotto buraczane / mus z dyni
/ smażona cukinia / karmelizowany burak

DESER

Fondant czekoladowy / karmelizowane kasztany
/ mus z białej czekolady

lub

Tarta śliwkowa / kruszonka / lody waniliowe



SOPOT EST. 1999

MENU V

325 zł / os

PRZYSTAWKA

Grillowana polenta / krewetka / mascarpone
/ pomidorki cherry / bazylia / sos balsamiczny
/ chimichuri

ZUPA

Harira z wołowiną / kolendra / cynamon / daktyl

DANIA GŁÓWNE

Duszone żebro wołowe / puree ziemniaczane
/ grillowana pieczarka portobello
/ sos z warzyw korzeniowych

lub

Polędwica z sandacza / aromatyzowane masło
/ puree z pietruszki / grillowana brukselka
/ sos porowym

lub

Ravioli ze szpinakiem i ricottą / sos włoski

DESER

Tarteletka agrestowa / krem chantilly

lub

Sernik creme brulée / owoce



MENU VI

325 zł / os

PRZYSTAWKA

Tatar wołowy z polędwicy sezonowanej
/ szalotka / ogórek marynowany
/ żel z żółtka / chips z kapara / grillowana focaccia

ZUPA

Bisque z homarów / szyjki rakowe
/ olej homarowy / grzanką czosnkowa

DANIA GŁÓWNE

Filet z halibuta błękitnego / pure z topinamburu
warzywa ratatouille / sos cytrynowy

lub

Filet z pstrąga łososiowego BIO z Zielenicy
/ mus z dyni / por konfitowany / pieczona dynia
/ sos szafranowy

lub

Risotto szafranowe / parmezan
/ smażone grzybki shimeji / brokuł

DESER

Fondant czekoladowy / karmelizowane kasztany
/ mus z białej czekolady

lub

Wegańskie ciastko / mus mango



MENU BUFETOWE I

290 zł / os

Bufet weselny to idealne uzupełnienie po uroczystym obiedzie – swobodna forma z daniami ciepłymi, zimnymi i deserami, która daje gościom wybór i komfort. Świetnie sprawdza się w luźniejszej, wieczornej atmosferze.

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Zupy:

Minestrone / kuskus perłowy

Szafranowe consomme
z piezonego kurczaka

Dania główne

Kurczak pieczony w sosie włoskim

Karkówka duszona w sosie własnym

Pieczony filet z sandacza w ziołach z sosem
szpinakowo-cytrynowym

Gnocchi w sosie cytrynowo miętowym

Dodatki

Gratin ziemniaczany

Ryż szafranowy po chińsku

Warzywa pieczona z oliwą pomarańczową

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Sałatka cezar, kurczak grillowany,
pomidorki cherry, chips z bekonu, grzanki
Sajgonki z warzywami oraz sosem sojowym
Sałatka tabbouleh
Falafel z sosem orzechowym

BUFET SŁODKOŚCI

Brownie z karmelem i orzechami
Mini pączki z nadzieniem czekoladowym
Panna cotta z musem malinowym



MENU BUFETOWE II

350 zł / os

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Zupa:

Krem borowikowy z olejem truflowym i kasztanem

Szafranowe consomme z pieczonego kurczaka

Dania główne

Konfitowane udo z kaczki z sosem śliwkowym

Policzki wołowe w sosie borowikowym

Halibut błękitny pieczony z sosem szafranowo-miętowym

Dodatki

Penne z suszonymi pomidorami i parmezanem

Polenta grillowana z sosem chimichuri

Puree ziemniaczane z parmezanem i gałką muszkatołową

Pieczone warzywa korzeniowe z tymiankiem

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Salatka cezar, kurczak grillowany, pomidorki cherry, chips z bekonu, grzanki

Salsa cytrusowa z krewetką i kolendrą

Vol au venty z kremowym serkiem i awokado

Rostbef z majonezem truflowym i korniszonami

Falafel z sosem orzechowym

BUFET SŁODKOŚCI

Creme brûlée

Panna cotta cytrynowa z musem z mango

Mus czekoladowy z pomarańczą

Mini pączki z nadzieniem pistacjowym

