

HOTEL Z HISTORIĄ NAD BRZEGIEM WISŁY ...



BUFETY PRZEKĄSKOWE W TRZY KORONY BOUTIQUE OFERTA

... WYBIERZCIE ATRAKCJE KULINARNE LUB BUFETY PRZEKĄSKOWE ...

MONTE CARLO

bufet z (10) rodzajami przekąsek w mono porcjach na zimno: (1) ostrygi z chili i kolendrą serwowane na lodzie (2) mini tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi dodatkami (3) mini tatar z wędzonego łososia z popiołem, awokado, limonka (4) vege tatar z boczniaka i skorzonery z dzikim czosnkiem (5) Szyńka francuska (6) Salami francuskie z pieprzem (7) Pate z królika z pistacjami (8) żółte sery zagrodowe oraz dojrzewające sery pleśniowe, (9) sery korycińskie z lokalnych gospodarstw, (10) winogrona, orzechy, marmolada, krakersy, herbatniki

SALATKI

bufet z (10) rodzajami sałatek w mono porcjach, w tym sałatka: (1) Arbuzy & Feta z miętą (2) Burak & Kozi ser z rukolą i miodem (3) Anchovies & Jajko z sałatą i sosem musztardowym (4) Świeża Figa & Orzechy z rukolą i syropem klonowym (5) Chorizo & Kukurydza ze świeżym szpinakiem i sosem koperkowym (6) Bób & Mozzarella z rozszponką i sosem estragonowym (7) Gruszka & Marynowana węgierka z rozszponką i oliwą z oliwek (8) Kaczka wątróbka & Pieczone jabłko z rozszponką i syropem miodowym (9) Melon & Awokado z rukolą i sosem winogret (10) Komosa & Pieczona marchew z soczewicą i sosem miodowo balsamicznym

PORTOFINO

bufet z (10) rodzajami przekąsek w mono porcjach na zimno: (1) smażone krewetki na wianku warzyw (2) mini tatar z kraba z nutka imbiru, (3) mule w białym winie i czarnym czosnku (4) ślimaki zapiekane z masłem i pietruszką (5) kalmary krążki grillowane z chilli i oliwą (6) szczupak faszerowany, (7) pstrąg wędzony, (8) papryczki peperoni z serem feta (9) hummus z warzywami (10) dipy i dresingi oraz chrupiące pieczywo z pieca

WIEJSKI BUFET

swojskie wyroby: (1) kiełbasa wędzona (2) baleron (3) szynka z kością, (4) kaszanka, (5) pasztetowa, (6) salceson, (7) słonina wędzona, (8) żeberka wędzone, (9) smalec z cebulką i jabłkiem (10) ogórki kiszzone, (11) pikle, (12) chleb ziołowy własnego wypieku.

SUSHI BUFET

wybór sushi, sashimi, maki z dodatkami z ryb, owoców morza i warzyw; marynowany imbir, wasabi, sos sojowy.

KULINARNE SHOW

Pokaz ognia i fachu naszych kucharzy. Wydarzenie, które zapisze się długo w pamięci Gości. **Polecamy:** Pieczone prosie/ Płonący dzik / Indyk molekularny





**Manager Hotelu
Monika Krawczak**

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

**Zadzwoń i umów się z nami na spotkanie, wspólnie zorganizujemy
Wasze Przyjęcie**

**e – mail: repcja@trzy-konorny.com
tel. + 48 81 886 44 44; mobile: +48 664 119 110**