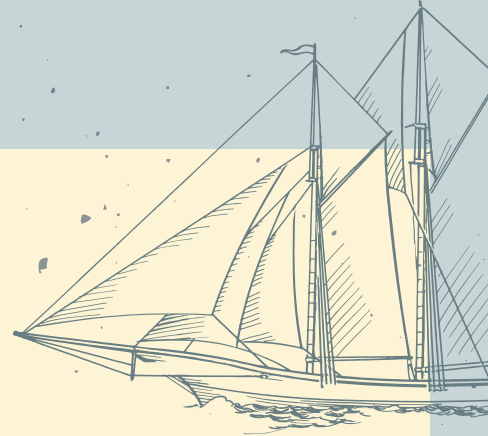
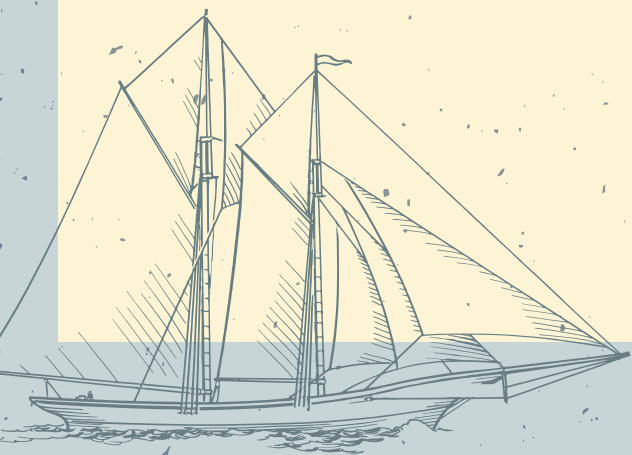




RESTAURACJA BRASSERIE TIFFI

MENU OKOLICZNOŚCIOWE
2022



PROPOZYCJA I

ZUPA

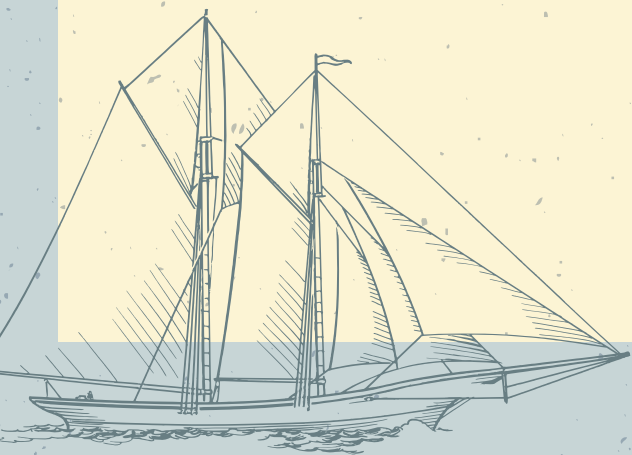
Rosół drobiowo –
wołowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka w sosie francuskim
podana z opiekаныmi ziemniakami
i groszkiem cukrowym

DESER

Tarta jabłkowa z bezą
włoską



PROPOZYCJA II

ZUPA

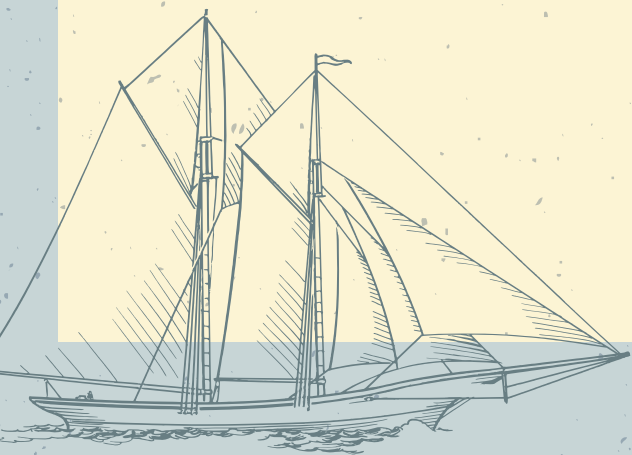
Krem z białych warzyw
z oliwą pietruszkową i czarnuszką

DANIE GŁÓWNE

Filet z pstrąga z sosem cytrynowym
podany z gnocchi i fasolką
szparagową

DESER

Sernik krakowski



PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

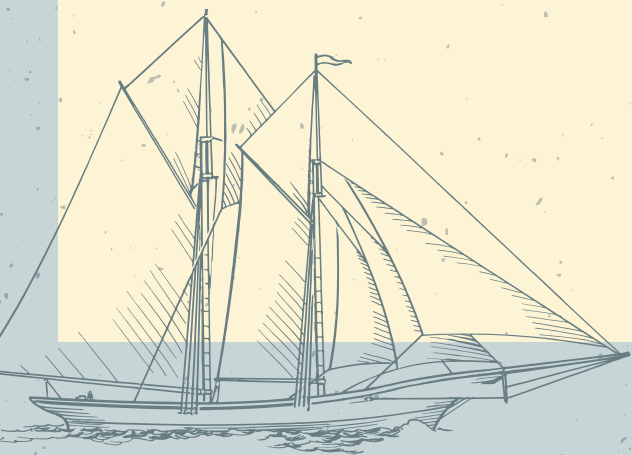
Carpaccio z buraka
z sosem chałwowym, rucolą,
świeżymi owocami i fetą

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa
z sosem tymiankowym podana
z puree ziemniaczanym i brokułami

DESER

Beza z musem mascarpone,
orzechami i świeżymi owocami



PROPOZYCJA IV

ZUPA

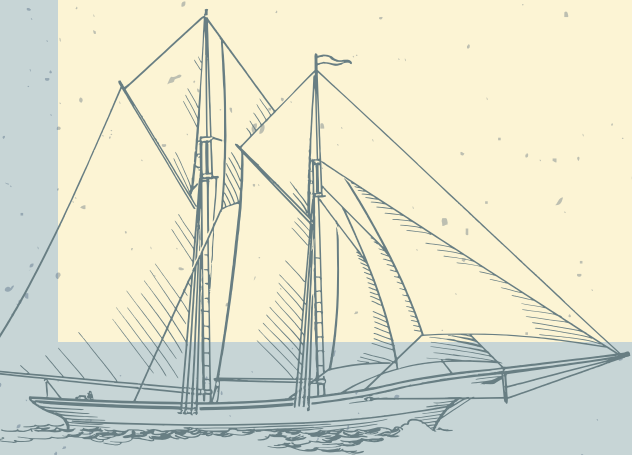
Krem ze świeżych
pomidorów z kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza z sosem
holenderskim podany z młodymi
ziemniakami i brokułami

DESER

Beza z musem mascarpone,
orzechami i świeżymi owocami



PROPOZYCJA V

ZUPA

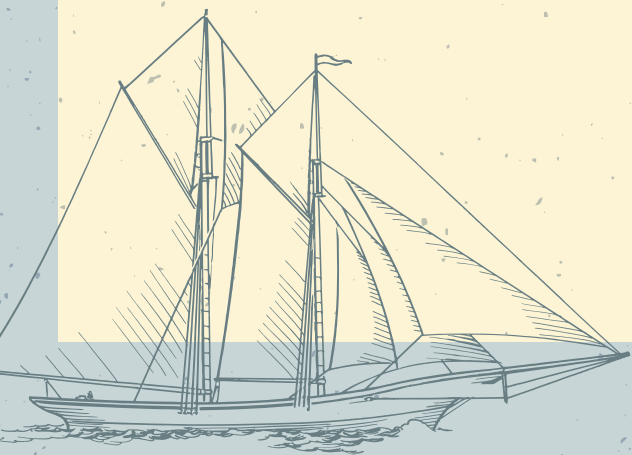
Rosół drobiowo-
wołowy z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe z sosem winnym
podane z młodymi ziemniakami
i bukietem sałat

DESER

Sernik lawendowy



PROPOZYCJA VI

PRZYSTAWKA

Wolno pieczony rostbef wołowy
z kremem balsamicznym i rucolą

ZUPA

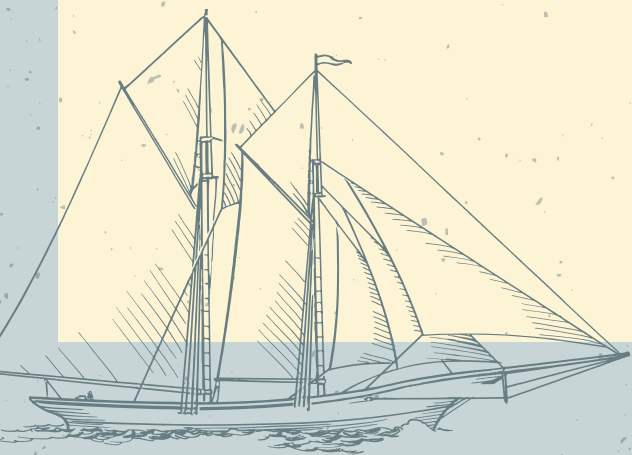
Rumiane consome
z kaczki

DANIE GŁÓWNE

Okon morski na risotto szparagowym,
z blanszowanym szpinakiem

DESER

Tarta sezonowa



PROPOZYCJA VII

ZUPA

DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z chrupiącym
boczkiem i oliwą koperkową
- Staropolski żurek z jajkiem
- Warmińska zupa rybna
- Chłodnik litewski z jajkiem przepiórczym
i szyszkami rakowymi

DANIE GŁÓWNE

- Pierś z kurczaka z sosem
francuskim
- Polędwiczka wieprzowa z sosem
grzybowym
- Filet z sandacza z sosem
cytrynowo-kaparowym

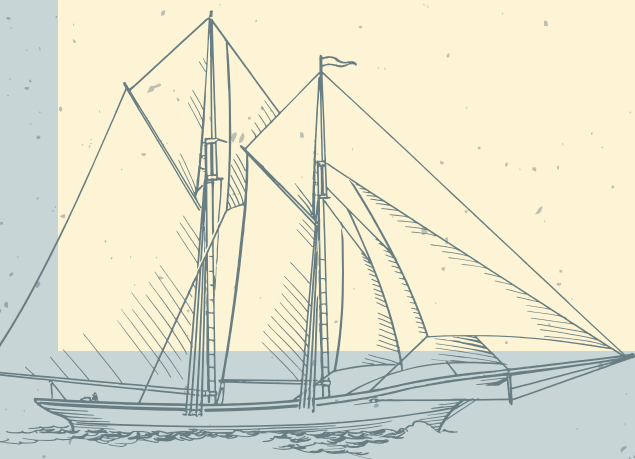


DODATKI

- Ziemniaki z koperkiem
- Ryż paraboliczny z warzywami
- Warzywa sezonowe
z emulsją maślaną
- Gnocchi z oliwą i parmezanem

DESER

- Tarta z owocami
- Sernik nowojorski
- Beza z musem mascarpone,
orzechami i świeżymi owocami



PROPOZYCJA VIII

ZUPA DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z chrupiącym
boczkiem i oliwą koperkową
- Staropolski żurek z jajkiem
- Warmińska zupa rybna
- Chłodnik litewski z jajkiem przepiórczym
i szyszkami rakowymi

DANIE GŁÓWNE

- Udko z kaczki confit z sosem
żurawinowym
- Szynka wieprzowa marynowana
w pomarańczach z sosem
pieczeniowym
- Filet z dorsza z sosem
z szyszek rakowych

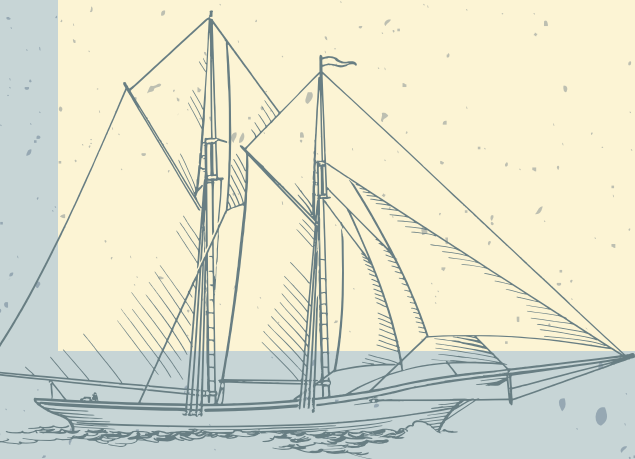


DODATKI

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ryż kolorowy
- Brokuły z pestkami dyni
- Kopytka z okrasą

DESER

- Brownie
- Beza z musem mascarpone, orzechami i świeżymi owocami
- Panna cotta pomarańczowa



MENU DZIECIĘCE

ZUPA

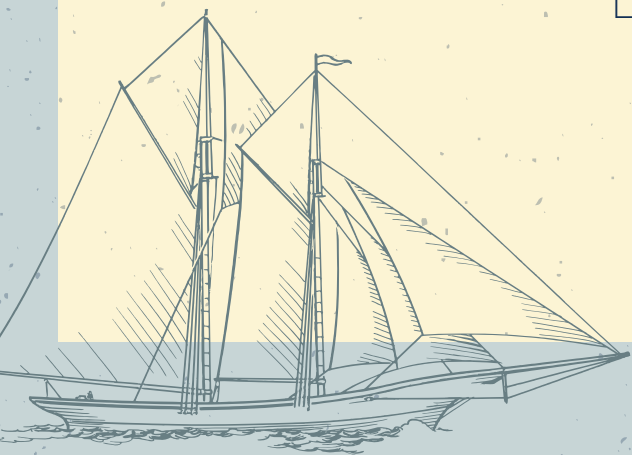
- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
lub
- Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Panierowane kawałki indyka z frytkami
i surówką z marchewki i jabłka
lub
- Spaghetti bolognese

DESER

Lody z owocami

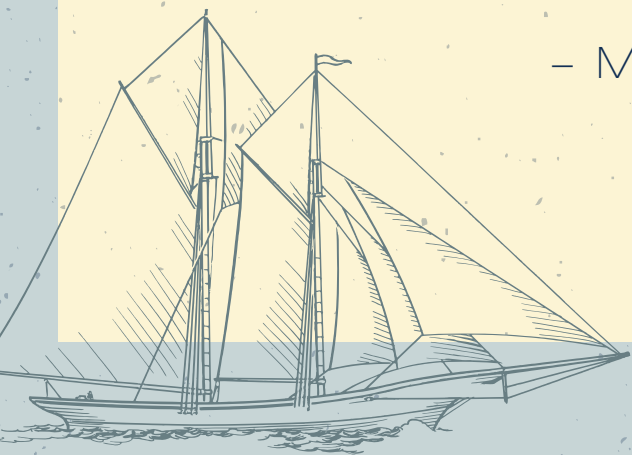


BUFET ZIMNY-MINIMUM 15 OSÓB

BUFET ZIMNY

PROPOZYCJA I

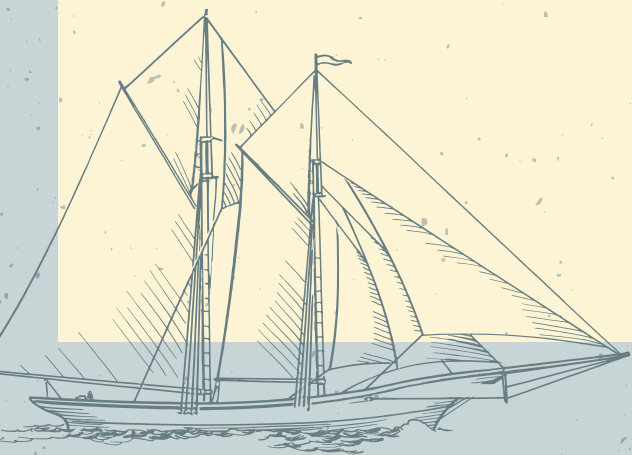
- Kompozycja mięs długo pieczonych
z musem chrzanowym/żurawiną
(schab, szynka, karkówka)
- Staropolski pasztet drobiowo-wieprzowy
 - Rolada z kaczki z pistacjami
 - Śledzie w dwóch smakach
 - * w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem
 - * w śmietanie z cebulką i jabłkiem
- Carpaccio z buraka z kozim serem i
rukolą
 - Sałatka grecka
- Bukiet sałat z sosem vinaigrette i
pomidorkami cherry
 - Pikle
- Pieczywo wieloziarniste
 - Masło smakowe



BUFET ZIMNY

PROPOZYCJA II

- Mięsa wędzone tradycyjnym sposobem
 - Tatar wołowy z dodatkami
 - Śledzie w dwóch smakach
 - * w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem
 - * w śmietanie z cebulką i jabłkiem
 - Terrina z cielęciny
- Ryby słodkowodne w zalewie octowo-miodowej
- Bukiet sałat z kurczakiem i pomidorkami cherry
 - Sałatka caprese
 - Sałatka nicejska
 - Pikle
- Pieczywo wieloziarniste
 - Masło smakowe

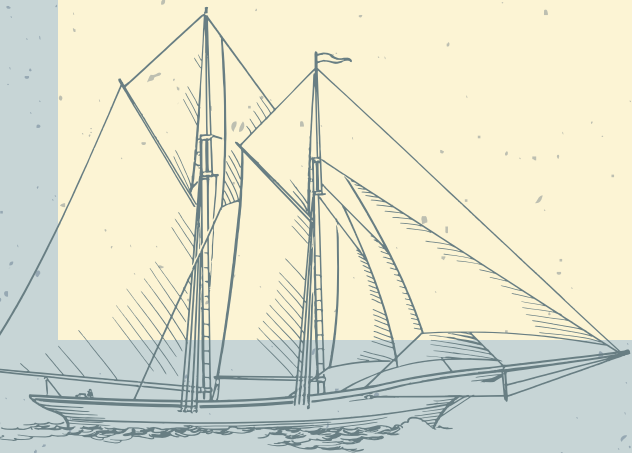


BUFET SŁODKI-MINIMUM 15 OSÓB

BUFET SŁODKI

DO WYBORU 4 DESERY Z WYMIENIONYCH PONIŻEJ

- Panna cotta
- Muffinki
- Tiramisu
- Szarlotka
- Ciasto czekoladowe z gruszką
- Tarta cytrynowa
- Sernik nowojorski
- Ciasto orzechowe
- Tarta z owocami



PAKIETY NAPOI

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

I

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą,
soki owocowe

20 zł/ osoba – 1 godzina

25 zł/ osoba – 3 godziny

II

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą,
soki owocowe, napoje gazowane

31 zł/ osoba – 3 godziny

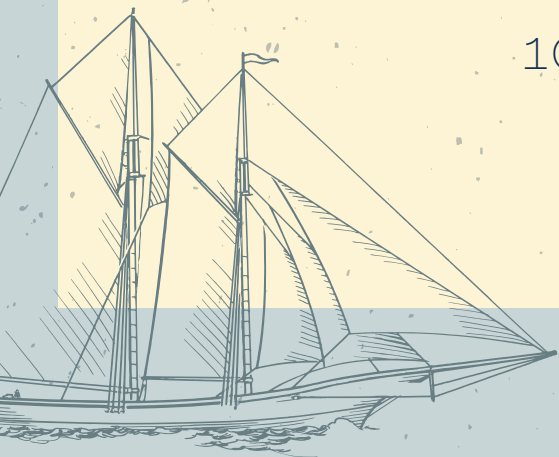
43 zł/ osoba – 5 godzin

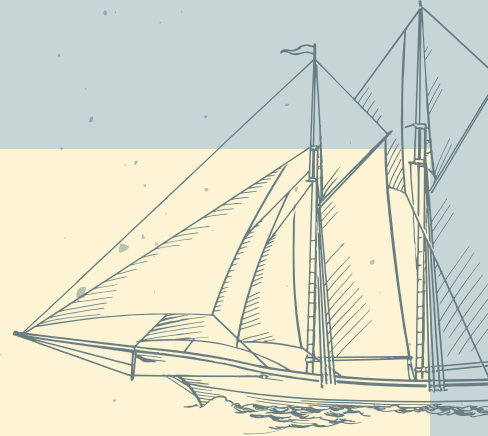
* Dzieci w wieku 4-8 lat – 50% ceny

WYDŁUŻENIE PAKIETÓW

NAPOJE BEZALKOHOLOWE I i II –

10 zł/ osoba/ godzina





DZIAŁ SPRZEDAŻY
TIFFI BOUTIQUE HOTEL

sales-tbh@tiffi.com

721 077 072

