



RESTAURACJA
BRASSERIE ■ TIFFI

MENU OKOLICZNOŚCIOWE
2024



PROPOZYCJA
I

ZUPA

Rosół drobiowo –
wołowy z makaronem


DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka w sosie
tymiankowym podana z puree
ziemniaczanym i fasolką szparagową

DESER

Tarta owocowa z bezą
włoską





DANIA SERWOWANE - MINIMUM 15 OSÓB

PROPOZYCJA
II

ZUPA

Krem z białych warzyw
z oliwą pietruszkową i czarnuszką

DANIE GŁÓWNE

Okoń nilowy podany na risotto
z zielonym groszkiem i młodym
szpinakiem

DESER

Sernik lawendowy

PROPOZYCJA
III

PRZYSTAWKA

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


DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa
z sosem demi glace z puree
kalafiorowym i groszkiem cukrowym

DESER

Beza z musem mascarpone,
orzechami i świeżymi owocami





DANIA SERWOWANE - MINIMUM 15 OSÓB

PROPOZYCJA IV

ZUPA

Staropolski żurek z jajkiem

DANIE GŁÓWNE

Policzki wieprzowe w sosie własnym
podane z ziemniakami au gratin
i karmelizowanymi warzywami

DESER

Ciasto orzechowe z sosem
karmelowym

DANIA SERWOWANE - MINIMUM 15 OSÓB



PROPOZYCJA

V

ZUPA

Consomme z perliczki z warzywami
julienne i pierożkami

DANIE GŁÓWNE

]Confitowane udko z kaczki z chutney
śliwkowym i babka ziemniaczaną

DESER

Mille foille z owocami

PROPOZYCJA
VI

ZUPA SERWOWANA
DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z chrupiącym boczkiem i oliwą koperkową

DANIE GŁÓWNE

PODANE NA PÓŁMISKACH

- Pierś z kurczaka z sosem francuskim
- Polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowym
- Filet z sandacza z sosem krewetkowym





DODATKI

PODANE NA PÓŁMISKACH

- Ziemniaki z koperkiem
- Kluski śląskie z okrasą
- Warzywa sezonowe z emulsją maślaną
- Surówka sezonowa

DESERY

- Tarta z owocami
- Ciasto czekoladowe
- Beza z musem mascarpone, orzechami i świeżymi owocami

PROPOZYCJA
VII

ZUPA SERWOWANA
DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Warmińska zupa rybna
- Staropolski żurek z jajkiem

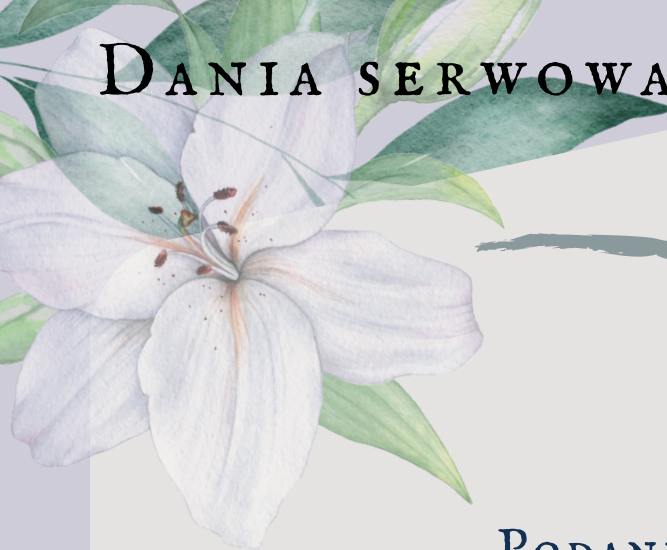
DANIE GŁÓWNE

PODANE NA PÓLMISKACH

- Pierś z kurczaka kukurydzianego
z sosem tymiankowym
- Filet z łososia z sosem cytrynowym
- Policzki wieprzowe w sosie własnym



DANIA SERWOWANE - MINIMUM 20 OSÓB



DODATKI

PODANE NA PÓŁMISKACH

- Ziemniaki z koperkiem
- Kopytka z okrasą
- Brokuły z pestkami dyni
- Surówka z warzyw sezonowych

DESERY

- Brownie z orzechami
- Beza z musem mascarpone, orzechami i świeżymi owocami
- Tarta cytrynowa

MENU DZIECIĘCE

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

- Panierowany kotlecik z kurczaka
z puree ziemniaczanym i marchewką
z groszkiem
lub
- Spaghetti bolognese
lub
- Mini cheeseburger z frytkami

DESER

Lody z owocami



BUFET ZIMNY - MINIMUM 15 OSÓB

BUFET ZIMNY

PROPOZYCJA I

- Kompozycja mięs długo pieczonych z musem chrzanowym/żurawiną (schab, szynka, karkówka)
- Selekcja pasztetów polskich
- 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 dresingiem chałwowym, rucolą, świeżymi owocami i fetą
- Sałatka grecka
- Bukiet sałat z sosem vinaigrette i pomidorkami cherry
- Pikle
- Pieczywo wieloziarniste
- Masło smakowe

BUFET ZIMNY-MINIMUM 15 OSÓB

BUFET ZIMNY

PROPOZYCJA II

- Mięsa wędzone tradycyjnym sposobem
 - Tatar wołowy z piklami
 - Śledzie w dwóch smakach
 - * w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem
 - * w śmietanie z cebulką i jabłkiem
 - * po kaszubsku
 - Ryby wędzone
- Bukiet sałat z kurczakiem, czerwoną cebulą i pomidorami cherry
 - Sałatka caprese
 - Sałata cezar z krewetkami
 - Pikle
 - Pieczywo wieloziarniste
 - Masło smakowe





BUFET SŁODKI-MINIMUM 15 OSÓB

BUFET SŁODKI

DO WYBORU 4 DESERY Z WYMIENIONYCH PONIŻEJ

- Panna cotta z białą czekoladą
 - Tiramisu
 - Szarlotka
- Ciasto czekoladowe z orzechami
 - Tarta cytrynowa
 - Sernik lawendowy
 - Tarta z owocami
- Mini bezy z mremem mascarpone,
orzechami i świeżymi owocami
 - Owoce filetowane



DZIAŁ SPRZEDAŻY

TIFFI ■ BOUTIQUE HOTEL

sales-tbh@tiffi.com

721 077 072

