



BORPINCE Restauracja i Winiarnia Węgierska

Bufet Menu Premium

Oferta dedykowana większym grupom, które spotykają się w formule bankietowej na stojąco. Bogato zastawiony bufet zimny, gorący i deserowy daje możliwość spróbowania wielu ciekawych smaków kuchni Madziarów. Eleganckie z najwyższej jakości surowców potrawy nadadzą imprezie szyku i zapiszą się w pamięci Gości na długo.

Przystawki:

Rétes z karmelizowaną kapustą
Kiełbasy, salami i słonina z magalicy
Sery korycińskie z żurawiną
Marynowane papryki jabłkowe
Świeże pieczony chleb Borpince z czarnuszką

Tartinki:

Z salami z mangalicy
Z pastą z bryndzy körözött
Z pastą z wątróbek drobiowych z brandy

Carpaccio:

Gravlax- łosoś marynowany w gruszkowej palince Vilmos
Suszony rostbef z majonezem truflowym

Dania gorące:

Pierś kaczki sous - vide z goździkami, rozmarynem i sosem z czerwonego wina
Filet suma saute na blanszowanym szpinaku w białym winie
Warzywa korzenne pieczone w miodzie i rozmarynie
Ziemniaki pieczone w soli morskiej
Kluseczki z dyni hokkaido w sosie demiglass

Na słodko:

Brownie z musem czekoladowym
Rétes z białym makiem
Crème brûlée

Koszt menu 160 zł brutto / osobę

Do całkowitego rachunku zostanie doliczone 10% serwisu



BORPINCE Restauracja i Winiarnia Węgierska

Bufet Menu Standard

Oferta dedykowana większym grupom, które spotykają się w formule bankietowej na stojąco. Klasyczne węgierskie smaki w wielu zróżnicowanych potrawach za zimno, gorąco czy słodko to całe spektrum charakteryzujące Madziarów od kuchni.

Przystawki:

Rétes z karmelizowaną kapustą
Kiełbasy, salami i słonina z magalicy
Sery korycińskie z żurawiną
Marynowane papryki jabłkowe
Świeże pieczony chleb Borpince z czarnuszką

Tartinki:

Z salami z magalicy
Z pastą z bryndzy körözött
Z pastą z wątróbek drobiowych z brandy

Dania gorące:

Wołowy gulasz z wędzoną śliwką
Sandacz z chrupiącą skórką w sosie porowym
Goluszki zapiekane w serze bryndza
Warzywa korzenne pieczone w miodzie i rozmarynie
Ziemniaki pieczone w soli morskiej
Sałatka z lekkim dresingiem z bzu

Na słodko:

Brownie z musem czekoladowym
Węgierski śmietanowiec na kruchym cieście

Koszt: 125zł brutto/ osobę

Do całkowitego rachunku zostanie doliczone 10% serwisu