



Oferta świąteczna
Platter by Karol Okrasa



platter
by Karol Okrasa



Menu serwowane

Menu 1

Karp w bulionie octowym ze śniegiem

Grzybowa z wędzoną śliwką i serem korycińskim

Udo kaczki z kluseczkami śląskimi z masłem orzechowym z sosem śliwkowym

Pieczony sernik jogurtowy z lodami dyniowymi i palonym mlekiem

Cena: 210 PLN

Menu 2

Pierogi z kaczką confit, sos z pieczonych pomidorów i prawdziwków

Rosół wołowy z pieczonymi warzywami, ravioli z ricottą

Łosoś w curry na kremie z białej kapusty i sosem z pieczonego jabłka

Gicz jagnięca w glazurze octowej na sałatce z owsa z pieczonymi warzywami

Tarta jabłkowa z musem z trawy żubrowej z lodami whisky

Cena: 250 PLN



Menu serwowane

Menu 3

Łosoś w marynacie sojowo-buraczanej z musem orzechowym

Pierogi z zającem w polewce z foie gras

Żur grzybowy z pieczonymi ziemniakami

Dorsz na grzybowym risotto i pesto z pieczonej cebulki

Udo gęsi duszone w kwasie chlebowym z pęczakiem orzechowym
i pieczonymi warzywami

Strudel makowy w sosie pomarańczowym

Cena: 290 PLN

Menu serwowane

Menu 4

Karp zapiekany z warzywami na musie z pietruszki z sałatką z rodzynek i sosem piwnym

Grillowane przegrzebki z chutney'em grzybowym i pieczoną papryką

Grochowa z orzechami i wędzonym białym serem

Sorbet

Halibut z wędzonym białym serem i pieczonymi pomidorkami, na musie z pietruszki i sałatką z trybuli

Połędwiczka z jelenia marynowana w trójkątniku z pieczonym topinamburem z sosem z czarnego bzu i maślanym selerem

Ptyś czekoladowy z mussem orzechowym z karmelizowaną gruszką sous-vide, lody gorgonzola

Cena: 330 PLN

Menu serwowane

Menu 5

Opiekana marynowana troć na komosie ryżowej

Tatar z jelenia z tartym żółtkiem i salsą z buraka

Policzek wołowy na miodowej kapustce

Zupa z pieczonych buraków z jabłkiem i limonką

Sorbet

Sandacz w sosie koperkowym z pieczonymi ziemniakami w kwaśnej śmietanie i sałatką z czerwonej kapusty

Półdzwiczka cielęca z sosem z foie gras z purée kalafiorowym i prażoną szalotką

Gorący mus z gorzkiej czekolady z kardamonem i owocami leśnymi

Cena: 370 PLN

Menu serwowane

Menu 6

Platter przystawek:

marynowany łosoś na chrzanowym musie z pieczonym pomidorkiem

tatar z pieczonego buraka i jabłka z sosem octu tymiankowego

tatar wołowy na maśle grzybowym

wędzony tatar z jelenia na jaglanym chlebkcu

Tatar z karpia z jabłkiem i cebulką

Foie gras z pudrze malinowym ze złotymi orzechami laskowymi i palonym mlekiem

Pierogi z kaczką confit, rosół z pieczonych pomidorów i prawdziwków

Zupa dyniowa z suszonymi pomidorami z karmelizowaną pietruszką i pianką z selera naciowego

Sorbet

Połędwica z diabła morskiego na miodowej kapustce z maślanym purée z ziarnami słonecznika i sosem rozmarynowym

Pieczona w niskiej temperaturze połędwica wołowa z purée z topinamburu i sosem truflowym

Sernik cytrynowy na piernikowym spodzie z musem czekoladowym lub makowym, sos pomarańczowy, lody wiśniowe

Cena: 400 PLN

Bufet 1

BUFET ZIMNY

- * Karp marynowany w occie piwnym z warzywami
- * Domowe śledzie marynowane w suszonych grzybach z razowymi grzankami z pesto pietruszkowym
- * Podwędzana polędwiczka wieprzowa z marynowanymi śliwkami i sosem balsamicznym
- * Tatar z daniela z jajem przepiórczym i sosem truflowym
- * Pieczony w niskiej temperaturze łosoś na sałatce z czarnej soczewicy z suszonymi pomidorami
- * Grillowane warzywa z orzeszkami sosnowymi i wędzonym białym serem

BUFET CIEPŁY

- * Zupa grzybowa z suszonymi podgrzybkami z wędzonym pstrągiem
- * Sandacz na sałatce z kopru włoskiego z sosem migdałowym
- * Dorsz chrustem z kaszy gryczanej i wędzonego białego sera podany na pieczonych jabłkach z suszoną kolendrą
- * Uda kaczki confit z glazurowanymi gruszkami na makowym purée z selera
- * Gicz jagnięca z konfiturą z czerwonej cebuli z sosem piernikowym
- * Pieczone warzywa z oliwą truflową
- * Ziemniaki pieczone w ognisku

BUFET SŁODKI

- * Pana cotta selerowa z sosem truskawkowym i prażonymi pistacjami
- * Czekoladowe ciasto z musem pomarańczowym
- * Morelowe tartoletki owsiane zapieczone z migdałami

Cena: 280PLN

Bufet 2

BUFET ZIMNY

- * Stacja na żywo: marynowany łosoś
- * Marynowana wołowina z sosem truflowym i balsamicznymi szalotkami
- * Podwędzane polędwiczki wieprzowe z sosem wiśniowym z rumem
- * Pasztet z królika z pieczonym jabłkiem i migdałami
- * Tatar z karpia z jabłkiem i rodzynkami z sosem piwnym
- * Marynowana troć z liśćmi limonki i trawą cytrynową
- * Śledzie z salatką z czerwonej cebulki z oliwą rzepakową

BUFET CIEPLY

- * Zupa dyniowa z suszonymi pomidorami z karmelizowaną pietruszką i pianką z selera naciowego
- * Stacja na żywo: pieczona kaczka w syropie z czarnego bzu z pomarańczami
- * Stacja na żywo: pierogi z kapustą curry w emulsji grzybowej
- * Halibut zapiekany pod ziemniaczkami z chrzanem z siemieniem lnianym
- * Królik pieczony w białym winie z masłem tymiankowym i podlaską słoninką
- * Duszony udziec jagnięcy w sosie z wędzonej śliwki na pieczonej pietruszce
- * Pieczone warzywa z sosem truflowym i wędzonym białym serem
- * Kasza pęczak z karmelizowanym selerem i orzechami
- * Zapiekanka ziemniaczana z suszonymi grzybami

BUFET SŁODKI

- * Stacja na żywo: palone jabłka w żubrówce w sosie karmelowym ze słonymi orzeszkami
- * Beza z żurawiną i kremem mascarpone
- * Piernik z konfiturą pomarańczową w gorzkiej czekoladzie
- * Crème brûlée z kawy zbożowej z jabłkiem i migdałami
- * Mus marakuja
- * Sery z orzechami i domowymi konfiturami

Cena: 320 PLN



Stacje na żywo

- * Długo pieczony udziec wołowy z sosem rozmarynowym i krastem ziołowym 70PLN
- * Strudel z łososia w cieście francuskim na musie z pieczonych warzyw 70PLN
- * Udziec jagnięcy z sosem miętowym 80PLN
- * Flambirowane naleśniki z likierem kokosowym i pomarańczami 40PLN
- * Jogurtowe naleśniki z sosem kawowym 40PLN
- * Racuszki z maślanek z owocowymi sosami 40PLN
- * Pieczona w niskiej temperaturze troć z sosem sojowo-pomarańczowym 70PLN
- * Marynowany w wiśniówce comber z jelenia, z orzechowym krastem i sosem malinowo-kawowym 90PLN
- * Młode prosie duszone w trawie żubrowej 90PLN

Pakiety napojów

Pakiet Napojów 1

Aperitif - Prosecco Tenuta San Giorgio Extra Dry, Veneto, Italy
Wino białe - Casa Lapostolle Sauvignon Blanc, Rapel Valley, Chile
Wino czerwone - Baron de Ley Club Privado, Rioja, Spain
Digestif - Etiuda Kwiat Czarnego Bzu
Polska woda mineralna
Kawa i herbata

Cena: 140 PLN / 3h

Pakiet Napojów 2

Aperitif - Cava Mas Geroni Brut, Penedes, Spain
Wino białe - Bourgogne Domain Faiveley, Burgundy
Wino czerwone - Château Tour Bayard, Montagne-Saint-Émilion
Digestif - Wódka Krzeska Ziołowa
Polska woda mineralna
Kawa i herbata

Cena: 190 PLN / 3h

Pakiety napojów

Pakiet Napojów 3

Aperitif - Pol Roger Brut Réserve, Épernay, France
Wino białe - Isole e Olena Chardonnay Collezione Privata, Tuscany
Wino czerwone - Folle Primitivo di Manduria Luccarelli, Apulia
Digestif - Taylor's Tawny Port 20 years old
Polska woda mineralna
Kawa i herbata

Cena: 260 PLN / 3h

Open Bar

Piwo Żywe lub Tyskie
Wódka Ostoya
Jack Daniels
Havana 3 Rum
Beefeater Gin
Sierra Tequila Silver
Soki owocowe
Napoje gazowane

Cena: 80 PLN / 3h - Suplement pakietu z winami



Zapraszamy!

Platter by Karol Okrasa
ul. Emilii Plater 49
00-125 Warszawa

Hanna Pudelewicz
+48 22 328 8808 | +48 664 122 196
hanna.pudelewicz@ihg.com



platter
by Karol Okrasa