



# MENU BUFET — OPCJA 1

## Menu buffet - Option 1

---

### Zimny bufet / Cold buffet

#### Sałatka Cezar

*Caesar salad*

#### Baby mozzarella, pomidorki cherry, pesto bazylkowe, marnowana cebulka

*Baby mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, marinated onion*

#### Sałatka z ciecierzycy, suszone pomidory, papryka, pieczony bakłażan, ogórek, świeże zioła

*Chickpeas salad, dried tomatoes, peppers, roasted eggplant, cucumber, fresh herbs*

#### Carpaccio z pstrągą łososiowego, marynowany ogórek, crème fraîche, oliwa cytrynowa

*Salmon trout carpaccio, marinated cucumber, crème fraîche, lemon oil*

#### Sałatka grecka, oliwki, czerwona cebula, pomidorki cherry, ogórek, ser feta, oliwa cytrynowa

*Greek salad, olives, red onion, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, lemon oil*

#### Terrine z perliczki, purée z daktyli, orzechowy tiul

*Guinea fowl terrine, date purée, walnut tulle*

#### Tarta ze szpinakiem, ser pleśniowy, gruszka

*Spinach tart, blue cheese, pear*

#### Selekcja pieczywa

*Selection bread*

---

### Ciepły buffet / Hot buffet:

#### Żurek, jajko przepiórcze, biała kiełbasa, majeranek

*Sour rye soup, quail egg, white sausage, marjoram*

#### Filet z dorady, polenta, grillowane warzywa, salasa verde

*Sea bream fillet, polenta, grilled vegetables, salasa verde*

#### Polędwiczka wieprzowa, purée z wędzonych jabłek, kopytka, młoda kapusta, szalwiotowy jus

*Pork tenderloin, smoked apple purée, gnocchi, young cabbage, sage jus*

#### Warzywa sezonowe, świeże zioła, palone masło

*Seasonal vegetables, fresh herbs, roasted butter*

#### Ziemniaki La Ratte, tymianek, czosnek confit

*La Ratte potatoes, thyme, garlic confit*

---

### Desery / Desserts

#### Parfait malinowe, wanilia, mięta

*Raspberry parfait, vanilla, mint*

#### Mini tarta cytrusowa

*Mini citrus tart*

#### Mus czekoladowy, biszkopt kawowy

*Chocolate mousse, coffee sponge cake*

---

### Cena: 159 PLN / osoba

Minimalne zamówienie od 15 osób na kwotę 159 PLN / osoba

Minimal order from 15 persons at 159 PLN / person



AMBER ROOM  
RESTAURACJA



# MENU BUFET — OPCJA 2

## Menu buffet - Option 2

---

### Zimny buffet / Cold buffet

Sałatka z komosy ryżowej, awokado, ogórek, kozi ser, winegret

*Quinoa salad, avocado, cucumber, goat cheese, vinaigrette*

Sałatka z cykorii, wędzona pierś kaczki, cytrusy, pestki dyni, dressing miodowo-musztardowy

*Chicory salad, smoked duck breast, citrus, pumpkin seeds, honey and mustard dressing*

Sałatka z buraków, ser ricotta, dressing orzechowy

*Beet salad, ricotta cheese, walnut dressing*

Carpaccio wołowe, parmezan, rukola, oliwa truflowa

*Beef carpaccio, parmesan cheese, rocket, truffle oil*

Tatar z troci, jabłko Granny Smith, jajko przepiórcze, winegret malinowy

*Trout tartar, Granny Smith apple, quail egg, raspberry vinaigrette*

Quiche z wiosennymi warzywami

*Quiche with spring vegetables*

Selekcja pieczywa

*Bread selection*

---

### Ciepły buffet / Hot buffet

Krem z palonej cebuli, olej lniany

*Cream of charred onion soup, linseed oil*

Filet z pstrąga łososiowego, czarny ryż, bok choy, sos curry

*Salmon trout fillet, black rice, bok choy, curry sauce*

Pierś kurczaka kukurydzianego, ziemniak truflowy, marchew, czerwona cebula, szpinak, tymiankowy jus

*Corn-fed chicken breast, truffle potato, carrot, red onion, spinach, thyme jus*

Zielone warzywa

*Green vegetables*

Ziemnaki La Ratte, zioła

*La Ratte potatoes, herbs*

---

### Desery / Desserts

Puding kokosowy, mango

*Coconut pudding, mango*

Parfait borówkowe, biała czekolada

*Blueberry parfait, white chocolate*

Mus kawowy, kruszonka migdałowa

*Coffee mousse, almond crumble*

Brownie, orzechy, karmel

*Brownie, nuts, caramel*

---

### Cena: 199 PLN / osoba

Minimalne zamówienie od 15 osób na kwotę 159 PLN / osoba

Minimal order from 15 persons at 159 PLN / person



AMBER ROOM  
RESTAURACJA



# MENU BUFET — OPCJA 3

## Menu buffet - Option 3

---

### Zimny buffet / Cold buffet

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, marynowane grzyby

*Beef fillet tartare, egg yolk, marinated mushrooms*

Sałatka z ciecierzycy, suszone pomidory, papryka, ogórek, świeże zioła

*Chickpeas salad, dried tomatoes, peppers, cucumber, fresh herbs*

Kuskus, mięta, pomidorki cherry, oliwa z oliwek

*Couscous, mint, cherry tomatoes, olive oil*

Sałatka edemame, komosa, pestki słonecznika, dressing cytrynowy

*Edemame salad, quinoa, sunflower seeds, lemon dressing*

Terrine z perliczki, chutney jabłkowy

*Guinea fowl terrine, apple chutney*

Carpaccio z ośmiornicy, emulsja z rukoli, cytrusy

*Octopus carpaccio, arugula emulsion, citrus*

Sałatka z cykorii, wędzona pierś kaczki, cytrusy, pestki dyni, dressing miodowo-musztardowy

*Chicory salad, smoked duck breast, citrus, pumpkin seeds, honey and mustard dressing*

Sałatka Cezar z krewetkami lub grillowanym kurczakiem

*Caesar salad with shrimps or grilled chicken*

Selekcja pieczywa

*Bread selection*

---

### Ciepły buffet / Hot buffet

Krabowy bisque

*Crab bisque*

Polędwica cieleca, kopytka w emulsji szpinakowej, karmelizowana szalotka, brokuł, tymiankowy jus

*Veal tenderloin, gnocchi in spinach emulsion, caramelized shallot, broccoli, thyme jus*

Halibut, koper włoski, cukinia, marchew, emulsja cytrynowa

*Halibut, fennel, zucchini, carrot, lemon emulsion*

Zielone warzywa, migdały, chili

*Green vegetables, almonds, chili*

Ziemniaki Boulangère

*Boulangère potatoes*

---

### Desery / Desserts

Mus z pieczonych jabłek, krem cynamonowy

*Roasted apple mousse, cinnamon cream*

Parfait Bailey's, karmelizowany banan

*Bailey's parfait, caramelized banana*

Mini tarta brzoskwiowa, pistacje

*Mini peach tart, pistachios*

W-Z z gorzką czekoladą, śliwka

*W-Z with dark chocolate, plum*

Panna cotta, czekolada, wiśnia

*Panna cotta, chocolate, cherry*

---

**Cena: 229 PLN / osoba**

Minimalne zamówienie od 15 osób na kwotę 159 PLN / osoba

Minimal order from 15 persons at 159 PLN / person



AMBER ROOM  
RESTAURACJA