



RESTAURACJA
BRASSERIE ■ TIFFI

MENU OKOLICZNOŚCIOWE
24/25



PROPOZYCJA
I

ZUPA

Rosół drobiowo –
wołowy z makaronem


DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka w sosie cytrynowym
podana z puree z batata i fasolką
szparagową

DESER

Tarta owocowa z bezą
włoską





DANIA SERWOWANE - MINIMUM 15 OSÓB

PROPOZYCJA II

ZUPA

Krem z pomidorów z oliwą ziołową

DANIE GŁÓWNE

Filet z okonia podany na risotto
z chorizo, zielonym groszkiem
i młodym szpinakiem

DESER

Sernik cytrynowo-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 grillowanym pak choi

DESER

Beza z musem mascarpone,
orzechami i świeżymi owocami





DANIA SERWOWANE - MINIMUM 15 OSÓB

PROPOZYCJA IV

ZUPA

Warmińska zupa rybna z pomidorami

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza z sosem z sztyjek
rakowych podany z puree
ziemniaczanym i groszkiem cukrowym

DESER

Ekler z musem z białej czekolady

DANIA SERWOWANE - MINIMUM 15 OSÓB



PROPOZYCJA

V

ZUPA

Krem z pieczonej salsefii z chipsem
z chorizo

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie winnym
z puree truflowym i tagliatelle
warzywnym

DESER

Mille foille z owocami

PROPOZYCJA
VI

ZUPA SERWOWANA
DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem z pieczonej salsefii z chipsem
z chorizo

DANIE GŁÓWNE

PODANE NA PÓŁMISKACH

- Udziec z kurczaka w sosie
z suszonych pomidorów
- Polędwiczka wieprzowa w sosie
pieczeniowym
- Filet z sandacza w sosie
krewetkowym



DANIA SERWOWANE - MINIMUM 20 OSÓB



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

CENA ZAWIERA : JEDNAKOWĄ ZUPĘ DLA WSZYSTKICH GOŚCI ,
WSZYSTKIE WSKAZANE MIĘSA, DODATKI I CIASTA .

PROPOZYCJA
VII

ZUPA SERWOWANA
DO WYBORU JEDNA Z PROPOZYCJI

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Warmińska zupa rybna
- Krem ze świeżych pomidorów


DANIE GŁÓWNE

PODANE NA PÓŁMISKACH

- Pierś z indyka w sosie francuskim
- 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

CENA ZAWIERA : JEDNAKOWĄ ZUPĘ DLA WSZYSTKICH GOŚCI ,
WSZYSTKIE WSKAZANE MIĘSA, DODATKI I CIASTA .

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
- Nuggetsy rybne z frytkami i surówką

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

- Wolno pieczony schab z sosem z tuńczyka i kaparów
 - Tatar wołowy z piklami
- Sałatka z wodorostów wakame z gravlaxem i kawiozem
 - Ryby wędzone
- Bukiet sałat z kurczakiem, czerwoną cebulą i pomidorami cherry
 - Sałatka caprese
 - Sałata cesar z krewetkami
 - Pickle
 - 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
- Tartaletki z kremem patisserie i owocami
- Mini bezy z mremem mascarpone,
orzechami i świeżymi owocami
- Owoce filetowane



DZIAŁ SPRZEDAŻY

TIFFI ■ BOUTIQUE HOTEL

sales-tbh@tiffi.com

721 077 072

