



Olivia Star
TOP

*Wigilijne spotkanie
w chmurach*

MENU BUFETOWE 2025

Menu tradycyjne Silver – 195 pln

netto od osoby

Dania zimne

Salatka z pieczonym burakiem, serem kozim i czerwoną cebulą **V**

Tatar ze śledzia bałtyckiego, marynowana czerwona cebula, jabłko

kwaszone, kwaśna śmietana

Pasta w wędzonej makreli na domowym pieczywie

Tarta z porem i grzybami leśnymi **V**

Pasztet z dziczyzną i suszoną śliwką

Chrupiące sałaty z wędzoną kaczką, piklowaną gruszką i kurkami

Zupa

Czerwony barszcz z pasztecikiem

Dania Gorące

Kurczak zagrodowy w sosie z pędów sosny

Karp pieczony w sosie pieczarkowo-porowym

Danie wegetariańskie

Domowe pierogi z grzybami leśnymi i kiszoną kapustą **V**

Dodatki

Warzywa sezonowe z masłem i ziołami

Pieczone ziemniaki z masłem koperkowym

Deser

Piernik tradycyjny

Pieczony sernik

V – dania wegetariańskie



Menu tradycyjne Gold - 235 pln

netto od osoby

Olivia Star
TOP

Dania zimne

Salaty z piklowanymi gruszkami, ser pleśniowy, orzechy włoskie, winogrona **V**

Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajem **V**

Śledzie w marynacie korzennej z piklowaną cebulą

Pasztet z kaczką i żurawiną

Roladka z polędwiczki wieprzowej z borowikami

Deska ryb wędzonych z cytrusami

Zupa

Zupa grzybowa z makaronem **V**

Dania Gorące

Pieczona noga z kaczki, sos pomarańczowy z goździkami

Pstrąg tęczowy w tymianku cytrynowym, sos śmietanowy z małżami

Danie wegetariańskie

Gołąbki z kaszą i porem w sosie grzybowym **V**

Dodatki

Kapusta czerwona duszona w winie

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem

Kalafior z masłem i bułką tartą

Deser

Szarlotka

Ciastko Opera – kawa, czekolada

Piernik

V - dania wegetariańskie

Menu Modern Silver – 279 pln

netto od osoby

Olivia Star
TOP

Dania zimne

Pasztet z warzyw i ciecierzycy **V**

Terrina z sandacza w glonach nori

Wybór serów kaszubskich, miód, konfitura z rokitnika, konfitura z dzikiej wiśni **V**

Wybór śledzi: w śmietanie z jabłkiem grany smith, w pomidorach z chilli

Łosoś marynowany z jasnym sosie sojowym, sałatka z glonów wakame

Bakłażan zapiekany z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli **V**

Wędzona pierś z kaczki, galaretka z dzikiej róży

Indyk sous vide, sos kaparowy z anchovies

Żupa

Krem z pieczonego buraka, imbir, mleczko kokosowe **V**

Dania Gorące

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, sos śliwkowy z winem cabernet

Pstrąg łososiowy z zielenicy, sos buerre blanc

Danie wegetariańskie

Cannelloni faszerowane warzywami grillowanymi w sosie pomidorowym **V**

Żółte curry na mleczku kokosowym **V**

Dodatki

Ziemniaki z masłem curry

Pieczone warzywa korzeniowe, oliwa jałowcowa

Deser

Ciastko Czarny Las – wiśnia, czekolada

Mus piernikowy

Ciastko kokos, cytryna

Sernik nowojorski

V – dania wegetariańskie

Menu Modern Gold - 329 pln

netto od osoby

Olivia Star
TOP

Dania zimne

Salaty z karmelizowaną gruszką, ser gorgonzola, prażone orzechy nerkowca **V**

Terrina z pstrąga z owocami morza, kawior z ryby latającej

Małże Nowozelandzkie z pikantną salsą pomidorową

Tatar z bałtyckiego śledzia, piklowana czerwona cebula, crème fraîche

Carpaccio z buraka, konfitura pomarańczowa, prażone pestki słonecznika **V**

Salatka z makaronu ryżowego a'la pad thai z krewetkami tygrysimi, groszkiem cukrowym i kiełkami

Podwędzany halibut, galaretka z limonki z kumkwatem

Rillettes z gęsi, konfitura z żurawiny

Wolno gotowana cielęcina z sosem tuńczykowym

Salatka z makaronu orecchiette, grillowane karczochy, smażone podgrzybki, suszony pomidor **V**

Żupa

Krem z grzybów leśnych, kluski francuskie

V - dania wegetariańskie

Dania Gorące

Boeuf Bourguignon – wołowina po burgundzku

Pierogi z konfitowaną kaczką, sos demi glace

Grillowany filet z sandacza, soliród, młody szpinak

Danie wegetariańskie

Bakłazany po sycuańsku **V**

Lasagne z grillowanymi warzywami, sos pomidorowy, pesto bazyliowe **V**

Dodatki

Gnocchi ziemniaczane z masłem szalwiovym

Młode marchewki z miodem kaszubskim i imbirem

Deser

Profiterole z musem waniliowym

Ciastko porzeczką-biała czekolada

Tapioka na mleczku kokosowym, konfitura z malin i truskawek

Mus śmietankowy, suszona śliwka, kruszonka



Olivia Star
TOP

*Wigilijne spotkanie
w chmurach*

MENU SERWOWANE 2025

Menu I – 179 pln

netto od osoby

Amuse bouche

Wędzony crème fraîche, oliwa z pietruszki

Przystawka

Carpaccio z pieczonego buraka, żelka z jabłka szara reneta, karmelizowane pestki słonecznika, kozi ser, malinowy dressing balsamiczny

Zupa

Zupa grzybowa z warzywami korzeniowymi

Danie główne

Polędwica z dorsza, gnocchi dyniowe, sałatka z zielonych warzyw, kremowy sos szpinakowy

Deser

Ciasto marchewkowe, crème chantilly, prażona pistacja

Menu II – 199 pln

netto od osoby

Amuse bouche

Marynowany łosoś w soku z ogórków kiszonych, majonez z kopru, chips z szalotki

Przystawka

Domowe mini pierożki z leśnymi grzybami i kiszoną kapustą, oliwa rozmarynowa

Zupa

Tradycyjny barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Udo z kaczki konfitowane, puree dyniowe, czerwona kapusta z winem cabernet i rodzynkami, sos żurawinowy

Deser

Piernik z powidłami śliwkowymi

Olivia Star
TOP



Menu III - 239 pln

netto od osoby

Olivia Star
TOP

Amuse bouche

Tartinka z wołowym rostbefem, musztarda francuska, krem chrzanowy

Przystawka

Tatar z łososia, kompresowany ogórek, majonez koperkowy, piklowana szalotka, ikra z pstrąga

Zupa

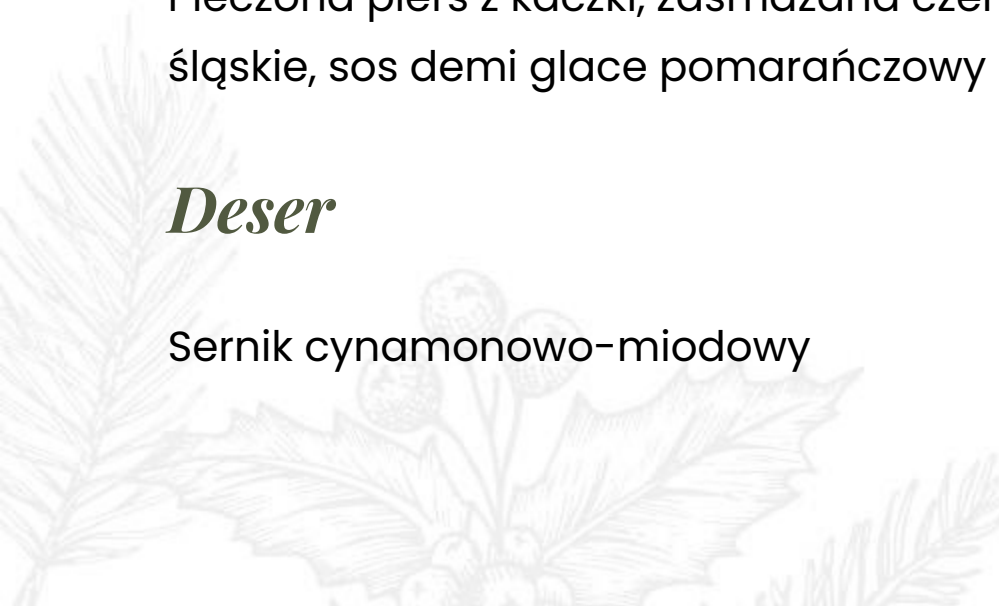
Krem z borowików, ziołowe kluski francuskie

Danie główne

Pieczona pierś z kaczki, zasmażana czerwona kapusta z żurawiną, kluski śląskie, sos demi glace pomarańczowy

Deser

Sernik cynamonowo-miodowy





Olivia Star
TOP

*Wigilijne spotkanie
w chmurach*

MENU SERWOWANE + BUFET 2025

Tradycyjne krótki serwis + zimny bufet- 209 pln

netto od osoby

Olivia Star
TOP

Żupa

Żupa grzybowa z warzywami korzeniowymi

Danie główne do wyboru na 5 dni przed realizacją

Danie główne mięsne

Pierś z kurczaka kukurydzianego, sos ze świeżego majeranku, młode ziemniaki, romanESCO

Danie główne rybne

Pstrąg tęczowy, młode ziemniaki z koprem, młoda marchew, sos maślany

Danie główne wegetariańskie

Lasagne buraczana, prażone pestki dyni, rucola, olej rzepakowy

Dania zimne

Domowy pasztet z kaczką, galaretka z czerwonego wina

Śledz na pumperniklu, ogórek z miętą, mikro zioła

Carpaccio z pieczonego buraka, oliwa ziołowa, prażone pestki słonecznika
(wegetarian)

Drobiowa terrina z suszoną morelą i tymiankiem

Bufet deserowy

Piernik

Tradycyjny pieczony sernik

Dodatki

Wybór kasz z masłem ziołowym

Pieczone warzywa korzeniowe, oliwa jałowcowa

Domowe pieczywo, masło

Modern krótki serwis + bufet- 249 pln

netto od osoby

Olivia Star
TOP

Przystawka

Tatar z pomidora, kapar, oliwa bazyliowa, anchois

Danie główne do wyboru na 5 dni przed realizacją

Danie główne mięsne

Pieczona kaczka, konfitura z czerwonej kapusty, jabłko kompresowane, młode ziemniaki

Danie główne rybne

Filet z atlantyckiego dorsza, chrupiący crust limonkowy, risotto z szafranem, marchew z palonym masłem, sos beurre blanc

Danie główne wegetariańskie

Lasagne z grillowanych warzyw, rucola, oliwa bazyliowa, pomidory san marzano

Dania zimne

Sałatka z pieczonym burakiem, serem kozim i czerwoną cebulą (vegan)

Sałatka ryżowa z kurczakiem, ananasem i rodzynkami

Tatar ze śledzia bałtyckiego, marynowana czerwona cebula, jabłko kwaszone, kwaśna śmietana

Mus z wędzonego pstrąga na domowym pieczywie

Tarta z grzybami leśnymi (wegetarian)

Bufet deserowy

Profiterole z musem waniliowym

Ciastko porzeczką-biała czekolada

Tapioka na mleczku kokosowym, konfitura z malin i truskawek.

Bufet gorący

Picatta z indyka w sosie pomidorowym, oliwki, kapary

Karp pieczony w sosie pieczarkowo porowym

Gnocci buraczkowe, oliwa ziołowa (wegetarian)

Dodatki

Grillowane ziemniaki z estragonem

Warzywa sezonowe z masłem i ziołami

Domowe pieczywo, masło

Modern serwis + bufet- 259 pln

netto od osoby

Olivia Star
TOP

Przystawka

Domowe mini pierożki z leśnymi grzybami kwaszoną kapustą, oliwa grzybowa

Zupa

Krem z pieczonego buraka, pomarańcz kandyzowany, oliwa cytrynowa z goździkiem

Danie główne do wyboru na 5 dni przed realizacją

Danie główne mięsne

Pierś z kaczki, karmelizowana gruszka, puree z dyni, sos demi glace pomarańczowy

Danie główne rybne

Sandacz duszony w bulionie rybnym, puree z palonego ziemniaka, ciepła sałatka z zielonych warzyw, sos porowy na białym winie

Danie główne wegetariańskie

Pieczony bakłażan marynowany w miso podany z warzywami w lekkim sosie garam masala

Dania zimne

Sałatka z makaronu taglioline z grzybami leśnymi i grillowanymi karczochami (vegetarian)

Sałaty z piklowanymi gruszkami, ser pleśniowy, orzechy włoskie, winogrona

Pate z królika, galaretka z rokitnika

Rostbef w czosnku, sos musztardowy

Solony łosoś z piklowanym jabłkiem, majonez szafranowy

Bufet deserowy

Ciastko Czarny Las – wiśnia, czekolada

Ciastko kokos, cytryna

Sernik cynamonowy

Bufet gorący

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, sos śliwkowy z winem cabernet

Pstrąg tęczowy, sos beurre blanc, pomidory cherry

Czerwone curry z soczewicą, warzywami i tofu (vegetarian)

Dodatki

Pieczone ziemniaki z wędzoną papryką

Brokuł z palonym masłem i prażonym słonecznikiem

Domowe pieczywo, masło



Olivia Star
TOP

*Wigilijne spotkanie
w chmurach*

Skontaktuj się z nami!

email: sales@oliviastar.pl