



CELEBRUJ WALENTYNKI RAZEM Z NAMI!

CATERING Walentynkowy

ODBIÓR ZAMÓWIEŃ

Kleszewo 43, 06-100 Pułtusk

14.02 | w godz. 12.00-16.00

**Zamówienia przyjmujemy do
11 LUTEGO 2026**

Skontaktuj się z nami:

tel. 023 692 06 05, 602 752 164

lub biuro@milordhotel.pl



Walentynkowe Menu

GOTOWE ZESTAWY

(PORCJA DO 2 OSÓB)

Pakiet Vege „Jardin d'Amour”

Cena: **180 PLN** (tylko 90 PLN/os.)

Carpaccio z buraka z burratą i pistacjami

Cienkie plastry pieczonego buraka otulone kremową burratą i prażonymi pistacjami – minimalistyczna słodko-orzechowa harmonia, która budzi zmysły na start.

Velouté z kurek z crème fraîche

Aksamitne velouté z leśnych kurek, wzbogacone świeżą crème fraîche – delikatna grzybowa głębia z kremową słodyczą, rozgrzewający walentynkowy prolog pełen zmysłowej lekkości i uroku tworząc ciepły, wspólny początek wieczoru.

Stek z fioletowego kalafiora z sosem malinowym + pieczona dynia hokaido

Gruby stek z fioletowego kalafiora w pikantnym sosie malinowym z cayenne, obok dyni hokkaido z salsą verde – chrupiąca tekstura kontrastuje z owocową ostrością, vege miłość w pełni smaku.

Crème brûlée malinowy w kokilce

Waniliowy krem z musem malinowym pod chrupiącą karmelową skorupką – palony cukier łamie się nad owocową soczystością, słodki finał walentynkowej pasji.



Walentynkowe Menu

GOTOWE ZESTAWY

(PORCJA DO 2 OSÓB)

Pakiet Do Dzielenia „Amour à Table”

Cena: **240 PLN** (tylko 120 PLN/os.)

Deska serów francuskich z konfiturą figową

Camembert i roquefort z karmelizowaną konfiturą figową oraz orzechami – kremowa pleśń w towarzystwie słodko-karmelowych owoców, idealna potęczenie do wspólnego odkrywania, prowokując zmysłowe doznania dla dwojga.

Velouté z kurek z crème fraîche

Aksamitne velouté z leśnych kurek, wzbogacone świeżą crème fraîche – delikatna grzybowa głębia z kremową słodyczą, rozgrzewający walentynkowy prolog pełen zmysłowej lekkości i uroku tworząc ciepły, wspólny początek wieczoru.

Magret de canard z sosem porto + gratin z truflą

Kacza pierś magret w owocowym porto, z truflowym gratin ziemniaczanym – bogaty bukiet wina z maślaną chrupkością truflą, dzielony afrodyzjak dla pary.

Mus czekoladowy z coulis truskawkowym

Gorzka czekolada ze świeżym coulis truskawkowym – intensywne kakao równoważy soczystą kwasowość, czekoladowa pokusa dla zakochanych.



Walentynkowe Menu

GOTOWE ZESTAWY

(PORCJA DO 2 OSÓB)

Pakiet Premium „Souffle Parisien”

Cena: 280 PLN (tylko 140 PLN/os.)

Tatar de saumon z awokado

Świeży łosoś z awokado, kaparami i cytrusową nutą – morska świeżość splata się z kremową głębią, budząc namiętność w każdym kęsie.

Velouté z kurek z crème fraîche

Aksamitne velouté z leśnych kurek, wzbogacone świeżą crème fraîche – delikatna grzybowa głębia z kremową słodyczą, rozgrzewający walentynkowy prolog pełen zmysłowej lekkości i uroku tworząc ciepły, wspólny początek wieczoru.

Ossobuco cielęce z puree kasztanowym

Cielęce ossobuco w własnym sosie, z gładkim puree kasztanowym – rozpuływające się mięso z jesienną słodyczą kasztanów, premium wygoda na romantyczny wieczór w domu.

Panna cotta różana z kruszonką pistacjową w kokilce

Śmietankowa panna cotta z płatkami róży w syropie i pistacjową kruszonką – kwiatowa elegancja z orzechową chrupkością, różany szept miłości na cudowne zakończenie wieczoru.



Walentynkowe Menu

DODATKI "NA SZTUKI"

POWIĘKSZ WYBRANY PAKIET O PONIŻSZE POTRAWY!

Finger Foods „Baisers Gourmands”

Mini blinis z kawiolem – 22 PLN

Bliny z kawiolem i crème fraîche – słona morska głębia z kwaśną śmietanką, luksusowy pocałunek.

Crostini z foie gras – 20 PLN

Pasztet z gęsi z balsamico – wątróbka w słodko-kwaśnej redukcji, grzeszna rozkosz.

Szaszłyki krewetkowe – 18 PLN

Krewetki z mango i chili – słodko-pikantny tropik z morzem, ognista namiętność.

Gougères truflowe (vege) – 16 PLN

Serowe ciasteczka z truflową oliwą i jadaną ziemią z oliwek – chrupkość z ziemistym luksusem.

Profiteroles różane – 15 PLN

Ptysie z kremem różanym – maślany ptyś w kwiatowej słodyczy, delikatny flirt.