

SYLWESTER

menu

PRZYSTAWKA

- Przegrzebek marynowany w cytrusach, krem z kalafiora, kawior i olej koperkowy

ZUPY

- Consommé z dziczyzny z grzybami leśnymi i warzywami julienne
- Krem z pieczonego selera z oliwą truflową i chipsami z pietruszki

CIEPŁY BUFET

- Pierś z kaczki w pomarańczach, aromatyzowana imbirem
 - Staropolska rolada wołowa w sosie własnym
 - Łosoś Wellington, sos beurre blanc z koprem
- Risotto z borowikami, parmezanem i oliwą truflową
 - Śląskie kluseczki
 - Ziemniaczane rösti
 - Francuskie ratatouille

SYLWESTER

menu

ZIMNY BUFET

- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Vol-au-vent z musem z indyka i pastą curry
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, warzywami, sosem tysięcy wysp
- Deska serów regionalnych z konfiturą z żurawiny
- Warzywa w tempurze na hummusie z suszonych pomidorów
- Rostbef pieczony na różowo z sosem tatarskim
- Sałatka w stylu greckim z oliwą bazyliową
- Deska pieczonych mięs własnej produkcji
- Rolmopsy faszerowane piklami
- Tymbaliki drobiowe
- Tartaletki z aksamitnym serkiem i tatarem z łososia

SŁODKI BUFET

- Ciasta
- Desery
- Owoce

NAPOJE

- Kawa, herbata, soki

SYLWESTER

menu

ALKOHOLE

- Wino musujące 150 ml/os. na przywitanie Nowego Roku
- Wódka Finlandia 250 ml/os.

GORĄCE DANIA NOCNE

- Wołowina bourguignon z bagietką czosnkową
- Aromatyczny barszcz z pasztecikami

MENU BAL DLA DZIECI

- Frytki
- Śląskie kluski
- Marchewka mini baby
 - Stripsy
 - Paluszki rybne
- Mini pierożki staropolskie
- Przekąski (paluszki, krakersy, chrupki)
 - Słodki bufet
 - Wieże owocowe
- Woda, woda smakowa, lemoniada, herbata, koktajl owocowy