

Menu Sylwestrowe



ZUPA

Zupa cebulowa z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Francuski kurczak baby cocotte podany z borowikiem w śmietanie

BUFET SZWEDZKI

Tatar wołowy
Carpaccio wołowe
Bułeczki panini
Masełko czosnkowe
Tatar z łososia z awokado
Krewetki na trzy sposoby
w cieście ziemniaczanym/ panierce panko/ szasztyki
Vol au vente z konfiturą z czerwonej cebuli i kozim serem
Vol au vente meksykańskie z wołowiną
Tartinki z musem z tuńczyka
Chrupiące pierożki z kaczką
Sałatka z łososiem w sosie miodowo-musztardowym
Sałatka grecka
Wędliny staropolskie z własnej wędzarni
opalane drewnem z drzew owocowych
Ogórki kiszane smalec własnego wyrobu chleb wiejski
Sushi (Nigiri, Maki, Futo-maki, Temaki)

BUFET CIEPŁY

Zupa grzybowa z kiszoną kapustą
Fajitas z kurczakiem

DANIA SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA

Szynka pieczona w chlebie
Barszcz czerwony z krokietem

SŁODKI BUFET

Sernik domowy/ jabłecznik na kruchym cieście/ malinowa chmurka
Fontanna czekoladowa

**SOK POMARAŃCZOWY , JABŁKOWY, GREJPFRUT COCA COLA, FANTA, SPRITE
WÓDKA ABSOLUT BLUE/ WHISKY BALLANTINES/ WINA BIAŁE I CZERWONE
LAMPKA SZAMPANA O PÓŁNOCY**