

## Sylwester 2024/2025 – MENU

### Kolacja serwowana

**Przystawka:** Krokiet z camembertem w cieście filo z dresingiem buraczanym

**Zupa:** Krem z pieczonego ziemniaka z chipsem z bekonu i oliwą szczypiorkową

**Opcja wegetariańska:** Krem z bryndzy z wędzoną makrelą

**Danie główne:** Pierś z kaczki podana na puree z pasternaku z grillowanym jabłkiem i orzechami

**Opcja wegetariańska:** Kalafior w tempurze podany z hummusem z suszonych pomidorów i buraka

**Deser:** Krem orzechowy z owocami i kruszonką bakaliową

### II danie gorące:

Bulion z kiszanej kapusty podany z pierożkami warzywnymi i oliwą szczypiorkową

### Bufet zimny finger food:

- Tatar wołowy / majonez szczypiorkowy / grzyby marynowane
- Tatar z łososia / kapary / papryka
- Śledź / pumpernikiel / mus chrzanowy / ogórek
- Volavent / pasta serowa / oliwki
- Volavent / pasta rybna / papryka
- Ciasto kruche / crem fresch / kawior ze śledzia
- Pate drobiowe / marynowana cebula / gorczyca

### Stół wiejski:

- Sałatka sezonowa z serem góralskim
- Sałatka z camembertem i marynowaną gruszką
- Deska wędlin regionalnych
- Deska serów
- Pasztet ze śliwką
- Pasztet z ciecierzycy
- Smalec z jabłkiem
- Kiełbasa wiejska
- Masło smakowe
- Mięsa pieczone
- Chleb wiejski
- Ogórki z beczki
- Pickle

### Bufet słodki finger food

- Croissant z kremem chantilly
- Mus czekoladowy z owocami
- Sernik z bryndzą
- Parfait różane z ciemną czekoladą
- Eton mess z owocami

### Open bar

- Alkohole dla 2 osób: 0,5 l wódki czystej, 1 butelka wina musującego dla 4 osób, napoje chłodzące, kawa, herbata – bez ograniczeń