



## Sylwester 2024/2025 - MENU

### Kolacja serwowana

**Przystawka:** Krokiet / camembert / sałata / śliwka / dresing buraczany

**Zupa:** Krem ziemniaczany / oliwa szczypiorkowa / ziemniak z ogniska / bekon

**Opcja wegetariańska:** Krem z bryndzy / wędzona makrela / oliwa szczypiorkowa

**Danie główne:** Pierś z kaczki / sos różany / puree z pasternaku / orzechy /jabłko grillowane / szpinak

**Opcja wegetariańska:** Kalafior w tempurze / hummus / pomidor suszony / burak

**Deser:** Krem orzechowy / mandarynka / baileys / mascarpone / crumble orzechowy

### II danie gorące:

Bulion z kiszanej kapusty /pierogi gyoza z warzywami / pomidor / oliwa szczypiorkowa

### 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 regionalnych
- 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