MENU SYLWESTROWE

PRZYSTAWKA
- Tatar z polędwicy z tuńczyka

ZUPA
- Bulion z pieczonej kaczki z kluseczkami półfrancuskimi

DANIE GŁÓWNE
(2,5 porcji na osobę)

- Kaczka pieczona w sosie własnym podawana z kopytkami smażonymi i modrą kapustą
- Policzki wieprzowe z sosem winno – miodowo – musztardowym podawane z puree ziemniaczanym i warzywnym tagliatelle
- Filet drobiowy w sosie porowo – śmietanowo – serowym z kawałkami suszonych pomidorów podawany z gotowanymi ziemniakami i bukietem surówek
- Faworki z karpia z sosem chrzanowo-śmietanowym
- Fussilli orientalny

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
(3,5 porcji/ os.)

- Ruloniki z szynki z sałatką tradycyjną
- Tatar wołowy
- Tradycyjny galart wieprzowy
- Tatar ze świeżego łososia z marynowanym imbirem i kolendrą
- Sałatka gyrosowa
- Sałatka grecka
- Fantazja łososiowa ze szpinakiem i serkiem chrzanowym
- Śledzik po węgiersku
- Śledzik w oleju i occie
- Pieczywo, masło

Ok 23:00
Tradycyjne flaki

O PÓŁNOCY
- Kieliszek wina musującego

PO PÓŁNOCY OK. 00:30
- Specjalność Restauracji Panorama

OK. GODZINY 02:30 - 03:00
- Czerwony barszcz z krokietem

BUFET SŁODKI
- Kawa
- Herbata
- Owoce
- Wybór ciast

DODATKOWO
- 0,5 l. soku owocowego na osobę
- 0,5 l. wody na osobę
- 0,5 l. wódki białej na parę