

DANIA GORĄCE

Pieczony dorsz w sosie z szampana
Kotleciki jagnięce w sosie velouté
Ziemniaki La Ratte
Duszone warzywa korzeniowe
Bakłażan w bazylii z oliwą czosnkową
Kasza bulgur z ziołami

STACJA LIVE COOKING

Czas trwania: 23:00-01:00

Pieczony sandacz w całości, podawany z emulsją z szampana i świeżymi ziołami, serwowany na gorąco z pieczonymi warzywami korzeniowymi

DESERY

Tarta Tatin z jabłkami
Crème brûlée
Paryskie eklerki z kremem kawowym
Fondant czekoladowy



BUFET PROWANSJA

Prowansja to kuchnia pełna ziół, oliwek, ryb i aromatycznych warzyw, stanowiąca prawdziwą ucztę dla smakoszy.

ZIMNE PRZEKĄSKI

Tapenada z oliwek na crostini
Mini tarty z ratatouille
Pissaladière (prowansalska tarta cebulowa)
Kawałki pieczonej papryki z anchois
Grzybowe crème brûlée z crème fraîche

SAŁATKI

Salatka nicejska z tuńczykiem, jajkami, anchois i oliwkami
Salatka z ciecierzycy i suszonych pomidorów
Salatka z grillowanych bakłażanów i cukinii z dressingiem czosnkowym

DANIA GORĄCE

Ragoût z owoców morza z oliwkami i cytryną
Jagnięcina duszona z oliwkami
Dorada pieczona z ziołami prowansalskimi
Fasola perłowa duszona z cukinią i oliwkami w winnej emulsji
Bataty z czosnkiem i rozmarynem w balsamicznej marynacie
Purée z ciecierzycy

STACJA LIVE COOKING

Czas trwania: 23:00-01:00

Bouillabaisse przygotowywana na żywo z bogatą mieszanką ryb i owoców morza, serwowana z Rouille (sosem czosnkowym) i grzankami

DESERY

Tarte Tropézienne (ciasto z kremem maślanym)
Flan prowansalski z miodem i migdałami
Crêpes Suzette z likierem pomarańczowym
Profiteroles z czekoladą



HOTEL MAZURKAS

Vive la France!

Sylwestrowe
Menu

KULINARNA PODRÓŻ PO FRANCJI

Bufet start godz. 20.00

DANIE SERWOWANE NA ROZPOCZĘCIE BALU

Pierś perliczki rolowana ze skórą, z nadzieniem truflowym, podana z musem z selera i gruszki, dzikimi brokułami w chruście serowym, fasolką edamame i sosem bordelaise

DANIE SERWOWANE WERSJA WEGAŃSKA

Parfait borowikowo-truflowe zawijane w liście włoskiej kapusty duszone z warzywami caponata z sosem tymiankowym



BUFET BORDEAUX

Bordeaux, słynące z doskonałych win, oferuje kuchnię pełną bogatych mięs, dziczyzny oraz delikatnych ryb i owoców morza.

ZIMNE PRZEKĄSKI

Tartelette z foie gras i żelem z fig
Rillettes z kaczki z korniszonami
Tartare de boeuf (tatar wołowy) z kaparami
Ostrygi z cytryną i sosem mignonette
Krewetki koktajlowe z aioli

SAŁATKI

Sałatka z fasoli Borlotti i wędzonego boczku
Sałatka z pieczonych buraków, sera owczego i orzechów laskowych
Sałatka z zielonej soczewicy, jajka i winnego vinaigrette

DANIA GORĄCE

Confit de Canard (udka kaczki confit)
Boeuf Bourguignon (wołowina duszona w czerwonym winie)
Pieczony łosoś w sosie beurre blanc
Gratin dauphinois (ziemniaki zapiekane w śmietanie)
Sauté z borowikami
Ratatouille

STACJA LIVE COOKING

Czas trwania: 20:00-23:00

Dzik pieczony w całości podany z białą kaszą gryczaną z kasztanami, borowikami oraz koniakowym sosem z jałowca

DESERY

Cannelés z karmelem
Clafoutis z wiśniami
Tarta cytrynowa z bezą
Macarons w różnych smakach



BUFET BURGUNDIA

Burgundia to region, w którym króluje bogactwo smaków mięsnych, wina oraz grzybów.

ZIMNE PRZEKĄSKI

Ślimaki w maśle czosnkowym na mini bagietkach
Jambon persillé (szynka w galarecie z natką pietruszki)
Terrine z wątróbki drobiowej z galaretką z wina

ŻEBRA WOŁU Z PIECZONYM ROSTBEFEM

Ogromne danie na lektyce podawane na szkielecie wołowym

Brie de Meaux z konfiturą figową
Kiełbaski dojrzewające z Burgundii podawane na zimno

SAŁATKI

Sałatka z gruszkami, rukolą i serem pleśniowym
Sałatka z pieczonych ziemniaków z bekonem
Sałatka z orzechami włoskimi, karczochami i vinaigrette z musztardy Dijon

DANIA GORĄCE

Coq au vin kogut duszony w czerwonym winie
Królik w musztardzie
Filet z sandacza z sosem z maślanego wina
Purée z kasztanów
Pieczone ziemniaki w ziołach
Duszone marchewki z masłem i miodem

STACJA LIVE COOKING

Czas trwania: 20:00-23:00

Pieczona kaczka z jabłkami i miodem, podawana z kremowym sosem z wina z Burgundii i purée z batatów

DESERY

Tarta z gruszkami i migdałami
Pain d'épices (piernik z miodem)
Mousse au chocolat
Petits Fours z kremem cytrynowym



BUFET SZAMPANIA I DOLINA LOARY

Te regiony znane są z lekkich, wyrafinowanych dań, owoców morza oraz aromatycznych win musujących.

ZIMNE PRZEKĄSKI

Krewetki w szampanie w mini miseczkach
Quiche Lorraine w wersji finger food
Tartinki z wędzonym łososiem i kremem chrzanowym
Galaretką z szampana z owocami morza
Sery z Doliny Loary (np. Chèvre, Valençay) z orzechami i miodem

SAŁATKI

Sałatka z pieczonych warzyw, stonecznika i sera Roquefort
Sałatka z fasoli szparagowej, szarpanej wołowiny i winnego vinaigrette
Sałatka z krewetek i awokado