

# Sylwestrowe Menu z czterech stron świata

## PRZEKĄSKI ZIMNE

Pieczona pierś indyka w glazurze z suszonych moreli z konfiturą owocową i musem daktylowym

Rolada z gęsi faszerowana orzechami laskowymi i rozmarynem z sosem cumberland

Pieczony jesiór faszerowany musem rakowym z migdałami, podany w całości, z emulsją cytrynową z kaparami

Karmelizowany ser kozi z orzechami włoskimi, świeżą figą i tostem francuskim

Wołowina pieczona w niskiej temperaturze podana w stylu Tataki na grillowanej kapuście pak choi z sosem ponzu / **JAPONIA**

Polędwiczka złotnicka macerowana w miodzie pitnym i jałowcu podana z tatarskim z marynowanych podgrzybków

Śledź po polsku, marynowany w zalewie cytrynowej z ziołami, podany w oleju lnianym z lubczykiem i cebulą marynowaną w koprze / **POLSKA**

Ceviche z ryb morskich z awokado i kolendrą podane z sałatką z zielonego ogórka ze szczypiorkiem / **ARGENTYNA**

Wybór włoskich i hiszpańskich wędlin z marynowanymi oliwkami i potudniowymi piklami / **WŁOCHY I HISPANIA**

Tradycyjny Humus z owocem granatu, natką i grillowaną pitą / **EGIPT**

## SALAŃKI I SAŁATKI

Sałatka Waldorf-Astoria z serem blue, marynowanym selerem, owocami i sosem jogurtowo-cytrynowym / **USA**

Sałatka z pieczonych batatów z pikantnym chorizo, słodką cebulą, korniszonami i sosem koktajlowym / **HISPANIA**

Sałatka z kalafiora romanesco z marynowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami, pomidorkami koktajlowymi i sosem pesto

Pikantna sałatka azjatycka z pieczoną wieprzowiną, zielonym ogórkiem, mango i kapustą pak choi z sosem sezamowo-kolendrowym / **TAJLANDIA**

Mieszane sałaty z serem pleśniowym, winogronami i orzechami w karmelu z malinowym sosem vinaigrette / **FRANCJA**

Indyjska sałatka chachambar z pomidorów i ogórków aromatyzowanych kminem i kolendrą, z orzechami nerkowca / **INDIE**

## BUFET GORĄCY

### ZUPA

Francuska zupa cebulowa z serem gruyère i ziołowymi grzankami / **FRANCJA**

Amerykańska zupa kukurydziana z pieczonym bekonem, kolendrą i chilli / **USA**

### DANIA GORĄCE

Kurczak po kantonu w miodo-sojowej marynacie z grzybami i warzywami / **CHINY**

Hariyali Tikka Fish – dorsz w indyjskiej marynacie ziołowo-jogurtowej z sosem miętowym / **INDIE**

Kalmary w cieście piwnym z masłem tymiankowo-czosnkowym i sosem ayoli / **HISPANIA**

Rolowany udziec z indyka nadziewany mięsem z wędzonym czosnkiem i rozmarynem

Bitterballen – holenderskie kotleciki z gotowanej cieliciny w sosie musztardowym / **HOLANDIA**

Filety z łina w śmietanie z duszonym porem i świeżym koprem / **POLSKA**

Penne w sosie borowikowym z marynowanym pieprzem i polędwiczką wieprzową / **WŁOCHY**

Wegetariańskie curry z kalafiora z ananasem, orzechami nerkowca i kolendrą / **INDIE**

Grillowana cukinia z pomidorkami koktajlowymi w sosie musztardowo-miodowym

Zapiekane ziemniaki Hasselback z oliwą rozmarynową, solą morską i czosnkiem / **SZWECJA**

Kopytka z wody z masłem koperkowym i młotkowanym pieprzem

## BUFET DESEROWY

Pâte à Choux z mussem pistacjowym i malinowym żelem / **FRANCJA**

Sernik biały czekolada na Philadelphii i maślanym spodzie / **USA**

Mus szampański z praliną / **FRANCJA**

Tort sliwka w czekoladzie

Tarta Matcha

Kataifi z mussem migdałowym

i orzechami / **TURCJA**

Turrón czekoladowy / **HISPANIA**

Torcik orzechowo-makowy

## CANDY BAR

Fontanna czekoladowa z owocami

Wybór makaroników

Mini beziki

Crème brûlée

Wybór pralin

## STACJE LIVE COOKING

### „TROPICALNA RYBA”

Barakuda pieczona w całości, podana z ryżem zasmażanym z ananasem, sałszą warzywną i sosem pomarańczowym / **KARAIBY**

### „STACJA ANTYPODY”

Stek z kangura z grillowaną polentą, sosem serowym i sałatką rocket

Pieczone udźce strusie podawane z purée ziemniaczanym zapiekany w liściach kukurydzy i sosem pieczeniowym / **AUSTRALIA**

### „STACJA HISPANİSKA”

Churros – hiszpańskie pączki-oponki smażone w głębokim tłuszczu podawane z pikantnym sosem czekoladowym

Polędwica wołowa grillowana na szpadach, podawana ze świeżymi sałatami, grzankami z bagietki i sosem chimichurri

### „STACJA TURECKA”

Ayran z tureckiego jogurtu

Lahmajoun – siekane mięso baranie z warzywami i świeżymi ziołami, wypiekane na pszennym placku

Lawasz Kebab – wołowina pieczona na rożnie, podawana w lawasz z warzywami i pikantnym sosem

### „STACJA MAZOWIECKA”

Raki po warszawsku – w sosie porowym z octem jabłkowym i ziołami podane z chlebem na zakwasie

Szlacheckie Bendzwały – obsmażane kłuski z ciasta ziemniaczanego z farszem z kapusty, grzybów i cieliciny, z okrasą z cebulki i skwarek

Galareta z nóżek na liściu sałaty z kieliszkiem wódki