

Menu

KOLACJA WIGILIJNA

DANIA SERWOWANE

Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami
Dorsz rolowany z suszoną żurawiną i orzechami nerkowca, bukiet pieczonych warzyw z rozmarynem i czosnkiem, puree z batatów i selera, sos śmietanowo-korzenny

DLA DZIECI

Fileciki z dorsza, maślane purre, surówka z marchewki i jabłka

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Zupa grzybowa z łazankami
Rosół z makaronem
Noga z kaczki w pomarańczach
Łosoś na sosie cydrowym
Pierogi z kapustą i grzybami
Stripsy z indyka w tempurze
Buraczki glazurowane
Pieczone ziemniaki
Frytki belgijskie
Kopytka

BUFET DAŃ ZIMNYCH

Łosoś w cytrynowej galarecie z limonką kafir i majonezem z ponzu
Dorsz po grecku
Mus z wędzonego pstrąga z podgrzybkami
Śledzie w sosie buraczkowym
Terina z kaczki z suszonymi owocami
Vol'au'vents z tatarem ze śledzia z kolorowymi warzywami
Carpaccio z buraka w miodowo-balsamicznej emulsji z kozim serem
Tatar z łososia z klasycznymi dodatkami
Selekcja wędzonek z hotelowej wędzarni
Selekcja serów dojrzewających i pleśniowych
Sałatka ziemniaczana z korniszonem, bordową cebulą i Matiasem
Sałatka z suszonymi owocami, orzechami nerkowca, bordową cebulą i pieczoną gęsią
Sałatka szopska z owoczym serem
Marynowane tofu z sałatką glonów wakame

BUFET SŁODKOŚCI

Sernik miodowy z cynamonem
Szarlotka z żurawiną
Ciasto serowo-makowe
Ciasto korzenne z kremem orzechowym