

SYLWESTROWY 2024/2025 BAL MASKOWY

MENU SYLWESTROWE

BUFET ZIMNY

- QUICHE Z BEKONEM I SEREM GRANA PADANO
- TARTA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ
- SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM, JAJKIEM, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I DRESSINGIEM ZIOŁOWYM
- BUKIET SAŁAT Z SOSEM MALINOWYM SEREM I GRZANKAMI
- BABECZKI Z SEREM FETA I SZPINAKIEM
- PÂTE Z ŻURAWINĄ NA PUMPERNIKLU
- SMALCZYK Z JABŁKIEM I GRZANKAMI
- MASŁO ZIOŁOWE
- PIECZYWO

BUFET CIEPŁY

- KREM CEBULOWY Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- ŁOSOŚ Z SOSEM ZIOŁOWYM
- WOŁOWINA DUSZONA Z WARZYWAMI I CZERWONYM WINEM
- KACZKA Z JABŁKAMI I SOSEM POMARAŃCZOWYM
- GRILLOWANE UDKO Z KURCZAKA W SOSIE TYMIANKOWO WINNYM
- ZIEMNIAKI OPIEKANE Z GRANA PADANO
- MAKARON Z CUKINIĄ I PAPRYKĄ Z WEGAŃSKIM SEREM I SOSEM PROWANSALSKIM
- RATATUJ Z SOSEM POMIDOROWYM I PESTO BAZYLIOWYM
- BUKIET WARZYW SEZONOWYCH

BUFET DESEROWY

- TARTA JABŁKOWA
- CREME BRULLE
- GALETTE Z TRUSKAWKAMI I ROZMARYNEM
- MAGDALENKI
- CIASTO CZEKOLADOWE Z WIŚNIAMI
- BABECZKI Z OWOCAMI