

SYLWESTER

MOULIN ROUGE 2024/2025

MENU SYLWESTROWE

BUFET ZIMNY

- CROISSANT Z PESTO I FRANCUSKIM SEREM CAMEMBERT Z RUKOLĄ I KONFITURĄ FIGOWĄ
- VOL-AU-VENT (KORPUSY Z CIASTA FRANCUSKIEGO) Z UBIJANĄ FETA
- FRANCUSKIE PTYSIE Z MUSEM PLEŚNIOWY I GRANATEM
- QUICHE LORRAINE
- TARTA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ
- SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM, JAJKIEM, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I DRESINGIEM ZIOŁOWYM
- SALADE DE CHEVRE CHAUD -SAŁATKA Z ZAPIEKANYM KOZIM SEREM
- PÂTE Z KURZYCH WĄTRÓBEK NA GRZANKACH Z ŻURAWINĄ
- SZPARAGI NA SAŁACIE Z DRESSINGIEM GRIBICHE Z JAJEK, KORNISZONÓW, KAPARÓW, OLIWY, OCTU I PRZYPRAW PROWANSALSKICH
- RILLETES Z ŁOSOSIA NA PUMPERNIKU Z CZARNYM KAWIEM
- FRANCUSKIE PALUCHY Z PESTO
- INTENSYWNE MASŁO Z ANCHOIS
- BUŁKI MAŚLANE, BAGIETKA PARYSKA, CHLEB NA ZAKWASIE

BUFET CIEPŁY

- FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI
- ŁOSOŚ Z SOSEM BOIS BOUDRAN, LEKKO PIKANTNY SOS NA BAZIE KETCHUPU, ZIOŁ, OCTU WINNEGO I TABASCO
- BŒUF BOURGUIGNON, WOŁOWINA PO BURGUNDZKU
- CANARD À L'ORANGE KLASYCZNY FRANCUSKI PRZEPIS NA KACZKĘ W POMARAŃCZACH
- COQ AU VIN – KURCZAK DUSZONY W WINIE
- ZIEMNIAKI GRATIN Z SEREM GRANA PADANO
- MAKARON Z CUKINIĄ I PAPRYKĄ Z WEGAŃSKIM SEREM I SOSEM PROWANSALSKIM
- ZAPIEKANKA TIAN Z DODATKIEM ZAPIEKANEGO SERA PAVÉ
- BUKIET WARZYW ZE SZPARAGAMI Z WEGAŃSKIM SOSEM BESZAMEL I ZIOŁAMI

BUFET DESEROWY

- TARTE TATIN
- CREME BRULLE
- GALETTE Z TRUSKAWKAMI I ROZMARYNEM
- MAGDALENKI
- CLAFOUTIS Z WIŚNIAMI
- BEZY Z GREJPFRUTEM
- MINI PTYSIE Z KREMEM PORZECZKOWYM
- CROISSANTY Z NADZIENIEM PISTACJOWYM
- CROISSANTY Z NADZIENIEM CZEKOLADOWYM