

MENU: 31.12.2023 godz. 19:00 – 3:00.

Welcome drink – shot różowy/niebieski, kieliszek wina musującego o północy dla
każdego Gościa

Kolacja w formie bufetu

Zupy:

Rosół z lanymi kluskami i lubczykiem

Botwinka

Dania główne:

Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną

Żeberka duszone ze śliwkami

Udka z kurczaka w tandori

Mix kotletów wege z gotowanymi warzywami

Falafel na smażonym bakłażanie

Sandacz smażony z grzybami leśnymi

Dodatki:

Kasza bulgur

Ziemniaki pieczone

Ryż basmati

Zimne przekąski

Mięsa pieczone

Pasztet domowy mięsny z żurawiną

Wytrawne babeczki z parfait z wątróbki

Plastry łososia marynowane w soli morskiej i cytrynie z ginem

Śledzie korzenne z burakami

Carpaccio z ośmiornicy z rukoli i salsą pomidorową

Sushi

Sałatka gome

Szaszłyki z mozzarelli i pomidorków koktajlowych

Hummus z warzywami

Sałatka z serami pleśniowym i gruszką

Sałata cezar z kurczakiem i parmezanem

Sałatka włoska z makaronem

Desery:

Wybór tortów

Deser leśny mech

Bezy z mascarpone i owocami

Tarteletki z kajmakiem

Owoce

Live cooking:

Płonący indyk