

MENU

KOLACJA SYLWESTROWA

Przystawka

Galantyna z gęsi / galaretka z szampana / sos żurawinowy

Zupa

Francuski krem z żółtego kalafiora / kalafior piklowany /
trufle czarne

Danie główne

Roladka cielęca z polędwicy / purée borowikowe /
ciasto francuskie / sos demi glace/ bakłażan

Deser

Fondant karmelowy / gąbka z melona / sos z melona /
mandarynka / słony karmel

Bufet ciepły

Pierogi z policzkami wołowymi / sos z szalotki
Gulasz z jelenia / orzech laskowy / podgrzybek
Halibut smażony w omlecie / smażona kapusta
Gratin ziemniaczano – borowikowe
Ziemniaki ratte / oscypek
Ratatouille
Makaron bezglutenowy / sos z pieczonej cebuli /
pasta truflowa
Purée z zielonego groszku / mięta

Bufet zimny

Trzy rodzaje Quiche: warzywne / mięsne / rybne
Sałatka nicejska / świeży tuńczyk
Tatar z tuńczyka / awokado / serek Philadelphia
Tatar z polędwicy wołowej / pikle / oscypek
Creme brulle z oscypka / żurawina
Sery pleśniowe francuskie
Ostrygi / cytryna
Trzy rodzaje Terrin: rybna / mięsna/ warzywna

Bufet słodki

Makaroniki
Owoce świeże i filetowane
Tarta / owoce leśne
Pâte à Choux / krem pistacjowy
Crème brulle / pistacja
Eclerki / krem patissiere