

MENU SYLWESTROWE



Stacje kucharskie

Stacja sushi

Stacja live cooking z risotto
i makaronami w stylu włoskim

Stacja carvingowa z pieczonymi
mięśami oraz wyborem dodatków

Stacja z owocami morza
oraz pieczonymi i wędzonymi rybami

Stacja z naleśnikami Crêpes Suzette

Stacja kucharska „PAST MIDNIGHT SNACKS” - podawana po północy

Przekąski w stylu street food: mini
burgery, mini hot dogi, frytki truflowe,
bułeczki bao

Bufet zimny

Przystawki

Mini tartaletki z tatarskim z tuńczyka,
awokado i piklowaną czerwoną
cebulą

Łosoś gravlax na blinach gryczanych
z crème fraîche i kawiozem

Krewetki królewskie z mango, chili
i kolendrą

Pastrami wołowe z piklowanymi
warzywami na brioche

Mini roladki z rostbefu z musem
truflowym i piklowanymi kurkami

Tatar z polędwicy wołowej
z wafelkami z parmezanu

Tacos z kaczką confit i chutneyem
z mango

Burrata z karmelizowanymi figami,
szynką parmeńską i malinowym
kremem balsamicznym

Deska polskich wędlin z marynatami

Deska serów międzynarodowych
z miodem truflowym i winogronami VGT

Arancini z burakiem i fetą,
z aioli szafranowym VGT

Vol-au-vent z ragout z borowików
i oliwą truflową VGT

Salatki

Salatka z grillowaną ośmiornicą,
pieczoną papryką, oliwkami
Kalamata, konfitowanymi
pomidorami koktajlowymi
i dressingiem cytrynowym

Salatka z pieczonymi burakami,
kozim serem, karmelizowanymi
orzechami włoskimi, rukolą
i dressingiem balsamicznym VGT

Salatka z czarnej komosy ryżowej
z granatem, świeżym ogórkiem, miętą,
fasolką edamame i pieczoną dynią VG

MENU SYLWESTROWE



Bufet ciepły

Zupy

Esencjonalny bulion z grzybów leśnych z makaronem gryczanym i warzywami korzennymi pieczonymi w miodzie VG

Krem z topinamburu z przegrzebkami

Dania główne

Polędwica wołowa sous-vide z sosem z zielonego pieprzu i koniaku

Pierś z kaczki z sosem pomarańczowym z nutą imbiru

Wolno gotowane policzki wieprzowe z salsą z kiszonych ogórków z miodem

Pierogi z gęsiną, skwarkami, dymką i kwaśną śmietaną

Polędwica z dorsza atlantyckiego z sosem szampańskim

Kremowe purée ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim VG

Palona marchew z grillowaną szalotką i marynowanymi karczochami, sos jogurtowy z kminem rzymskim VGT

Ragout z borowików, dyni, kopru włoskiego i soczewicy beluga, z warzywnym demi-glace i kasztanami jadalnymi VG

Bufet deserowy

Sernik nowojorski z musem pistacjowym

Miodownik z kremem budyniowym i frużeliną z owoców leśnych

Torcik z czekoladowym ganache, słonym karmelem i orzechami ziemnymi

Tarta z chrupką malinowo-białoczekoladową i kremem z orzechów laskowych

Mini tartaletki z kremem z palonej białej czekolady i curdem z marakui

Mini tartaletki czekoladowe z praliną z orzechów laskowych

Monoporcja z musem kokosowym i ananase

Beza z żelką malinową i kremem Chantilly

Napoje

Nielimitowany pakiet napojów: woda, soki, napoje gazowane, kawa, wybór herbat

Spinolo Frizzante

Wino domowe białe i czerwone

Wybór drinków i koktajli

Butelka wódki 0,5l na parę