

## MENU SYLWESTER 2024/2025

### Przystawka

Carpaccio z dziczyzny marynowane w rozmarynie/ oliwa pieprzowa/ jabłuszka kaparowe/  
parmezan/ rukola

### Zupa

Krem z borowika/ chipsy z pietruszki/ ziołowe knedelki

### Danie główne

Roladka z kaczki i wieprzowiny nadziewana kasztanami/mix warzyw korzeniowych/ puree z  
buraka/ mini ziemniaczki z ziołami

### Deser

Mini torcik szwarcwaldzki

### Zimny bufet

Pieczona wołowina na sosie tuńczykowym

Mix wytrawnych babeczek

Faszerowane papryczki z boczkiem

Deska wędlin z dziczyzny

Deska serów dojrzewających

Śledź solony w sosie tatarskim

Salata rzymska z kurczakiem

Roladki z cukinią i wędzonym łososiem

Tortilla z różnymi nadzieniami

Roladka wieprzowa z grzybami podana na salsie warzywnej

Cukiniowe carpaccio z parmezanem

Koreczki z kozim serem i winogronami

Roladki z szynki parmeńskiej z melonem i rukolą

Pasztet z wątróbki z koniakiem

Gruszka, ser i orzechy włoskie na grzance

Grissini z szynką parmeńską

Pikantne faszerowane jajka z suszonymi pomidorami

Ser brie z karmelizowanymi orzechami

**Słodki bufet**

Mix mini deserków

Patery z owocami

Mix ciast

**Ciepły bufet**

Wołowina po burgundzku/ puree ziemniaczane/

Dorsz z szynką parmeńską/ kluski twarogowe/ cukinia

Bigos myśliwski z dziczyzną i grzybami

**NIESPODZIANKA KULINARNA PO PÓŁNOCY**

Pieczone faszerowane gęsi

Pieczone ziemniaki

Mini buraczki z chrzanem i boczkiem

Sos śliwkowy

Grillowane warzywa

**Danie ciepłe po 02.00**

Grillowana polędwiczka wieprzowa/ ziemniaczki pieczone/ duszona cebulka

**Napoje**

Soki

Woda niegazowana

Napoje gazowane

Kawa / herbata

Alkohol