

SYLWESTER

WSZYSTKO W BUFECIE

ZUPY

Krem z cukinii z grzankami razowymi i świeżą bazylią / Consomme grzybowe podane z warzywami i kluskami półfrancuskimi

DANIA GŁÓWNE

Roladki z indyka pieczone w boczku, faszerowane szpinakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą

Wolno pieczone żeberka wieprzowe w sosie z palonego masła

Miruna w sosie szafranowym

Caponata (WEGE)

DODATKI

Marchew glazurowana w pomarańczach z dodatkiem chilli, mango i imbiru / Ziemniaki w mundurkach opiekane z ziołami / Krokiety ziemniaczane / Kopytka szpinakowe

WEJSKI STÓŁ I WŁOSKI STÓŁ

Wędliny / Smalec / Pasztet / Gzik / Ogórki kiszone / Wiejskie pieczywo / Pieczeń / Karkówka po cygańsku / Bigos / Pierogi / Gołąbki

Carpaccio wołowym / Brushetty / Pizza pane / Salami spianata / Salami milano / Szyńka parmeńska / Parmezan / Mozzarella / Gorgonzola / Oliwki / Rukola / Suszone pomidory / Grisini

CANDY BAR

Mini Panna cotta / Mini Crème brûlée / Mix ciast

Rożek z truskawek maczanych w czekoladzie

Fontanna alkoholowa

ZIMNY BUFET

Koktajl krewetkowy

Sałatka staropolska z szynką

Babeczki z indykiem na słodko-ostro

Vol-au-venty nadziewane musem krabowym i sezamem

Tatar wołowy na pumperniku

Szarpany dziki łosoś z anansem i chilli

Satay chicken

Szparagi zapiekane w boczku

Cukinia faszerowana suszonym pomidorem i serem feta

Kaczka confit z karmelizowanymi jabłkami i buraczkami w miodzie

Mini Bajgle / Mini burgery / Mini hot-dogi

Tartaletki oliwkowo-romarynowe z musem z suszonego pomidora

SALAŃKI

Sałatka z młodego szpinaku z pomidorkami cherry, ogórkiem, serem gorgonzola i marynowaną gruszką z sosem winegret

Sałatka z kolorowych sałat z pomidorkami cherry i ogórkiem z sosem winegret

Sałatka z zielonych warzyw w sosie miodowym

Sałatka Tabouleh

KOLACJA ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów z pesto, parmezanem i diablołką ziołową / Krem z białych warzyw z parmezanem i oliwą truflową

KOLACJA DANIA GŁÓWNE

Wolno pieczona wołowina po burgundzku

Casarecce z boczkiem w sosie z mascarpone i pistacji

Ryż z zielonymi szparagami i soczewicą / Gnocchi buraczane

ATRAKCJE

Barman automatyczny BARMIX

Udziec pieczony z ziemniakami i kapustą o 01:00

CENA MENU: 499,00 zł/os.

START IMPREZY 20:00 / ALKOHOŁ W WŁASNYM ZAKRESIE + BARMIX W CENIE

Kontakt: +48 721 294 202 lub restauracja@glamourhouse.pl