

SYLWESTER

WSZYSTKO W BUFECIE

PIERWSZE ZUPY

Krem z grzybów leśnych z oliwą truflową
Francuska zupa cebulowa z grzankami

PIERWSZE DANIA GŁÓWNE

Kaczka po pekińsku na warzywach z WOKA
Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo-musztardowym
Sandacz w sosie kaparowym
Ravioli z farszem borowikowym z szalwiowym masłem

PIERWSZE DODATKI

Gratin ziemniaczane z serem ementalskim | Risotto z zielonym groszkiem i parmezanem | Baby marchewka z sezamem | Kapusta zasmażana z boczkiem i grzybami

WEJSKI STÓŁ

Pieczeń ze schabu ze śliwką | Bigos myśliwski | Pierogi z mięsem | Pierogi z kapustą i grzybami
Wędliny wiejskie | Paszтет domowy | Smalec z jabłkiem i cebulką | Gzik wielkopolski | Ogórki kiszzone | Chrzan i musztarda | Pieczywo

CANDY BAR

Mini deser Pana Cotta | Mini deser Tiramisu | Mini deser Zabajone z owocami | Mini deser Creme Brulee
Babeczki ze śmietaną i owocami | Pysie | Bomby Rumowe | Rożki | Sernik NEW YORK | Kostka gruszkowa | Galaretki na śmietanie | Kostka malinowa | Jabłecznik | Kostka bananowa
Snickers

ZIMNY BUFET typu „Finger Food”

Mini brioche z rostbefem i sosem chrzanowym
Mini brioche z grillowanym kurczakiem i colesławem
Mini brioche z kozim serem i karmelizowaną cebulką
Tortille z łososiem wędzonym i serkiem koperkowym
Tortille z pieczonym kurczakiem curry
Tortille z grillowanymi warzywami i hummusem
Ryba opiekana z octem i dodatkami w mini pucharkach
Koktajl z krewetek w mini pucharkach
Wegańskie przekąski z sosem tahini w mini pucharkach
Pysie z musem z wątróbki gęsiej i pikantnym korniszonem
Rolada z kurczaka z szynką i zielonymi szparagami
Roladka szpinakowa z twarogiem

SALATKI

Salatka z pieczonym kurczakiem, granatem, rukolą i dressingiem miodowo-musztardowym
Salatka grecka z serem feta, oliwkami i świeżymi warzywami
Salatka z makaronem orzo, suszonymi pomidorami i pesto

DRUGIE ZUPY

Krem z pieczonych pomidorów z grzankami
Pikantna zupa meksykańska z czerwoną fasolą

DRUGIE DANIA GŁÓWNE

Wołowina po burgundzku
Szaszłyki drobiowe
Gołąbki w sosie pomidorowym
Curry warzywne z mlekiem kokosowym (WEGE)

DRUGIE DODATKI

Kluski półfrancuskie / Ryż po turecku

ATRAKCJE

Barman automatyczny BARMIX z alkoholem w cenie
Wołowina pieczona metodą slow cooking krojona na żywo z warzywami grillowanymi

CENA MENU: 500,00 zł/os.

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