



2023

SYLWESTER „ZIELONO MI!”

Przystawka pt. „Ogród i woda”

Gołąbek Chalalot, łyżka mango, grillowany pstrąg, fioletowy ziemniak,
sos rocotto, mikrosalátka

Bufet zimnych przekąsek

Sery zagrodowe z konfiturą i owocami leśnymi
Befszyk tatarski w omlecie sojowym z sezamem
Carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym serem twarogowym i granatem
Pate z pstrąga z masłem i grzybami leśnymi
Wędzonki tradycyjne z piklami z hotelowej szpizarni
Wybór bułeczek i razowego pieczywa, masło ziołowe

Mini porcje – Finger food

Śledź marynowany / sałatka z ogórka zielonego i rzepy
Kaczka / chrupiące warzywa / czerwona kapusta / sos śliwkowy
Pstrąg gravlax / zielony groszek / piklowana cebulka
Tatar z pstrąga / Tatar z buraka
Gruszka / ser brie / szynka parmeńska

Bufet gorący

Krem szczawiowy z jajkiem przepiórczym
Łosoś na sosie szpinakowym z pomidorami suszonymi
Kopytka domowe z pietruszką
Pierogi z kaczką i kaszą perłową
Warzywa pieczone z tymiankiem i czosnkiem
Schab z dzika z kostką z ziołowym demi glace
Francuskie ziemniaki pieczone z aromatem ogniska i ziół polnych

Stacje Live Cooking

Tataki z tuńczyka
Tataki z polędwicy wołowej
Sałatka z białych grzybów, mango i chili
Zielony ogród sałatkowy z dipami i dressingami
Łosoś marynowany sposobem skandynawskim w soli morskiej z cytrusami,
salsa z pieczonej papryki, sałatka z zielonego ogórka i rzepy daikon

Stacja Deserowa

Fontanna czekoladowa z owocami tropikalnymi
Praliny rzemieślnicze by Marcin Paździor