



ALEXANDRINUM  
PALACE  
★★★★

# MENU SYLWESTROWE

## Bufet ciepły

Zupa z ciecierzycy i pomidorów  
Długo pieczona wieprzowina/ sos z borowików  
szlachetnych  
Kaczka confit/ sos żubrowy  
Filet z sandacza/ sos z białego wina/ kapary  
Ravioli z riccotą i szpinakiem  
Pieczone ziemniaki/ szczypiorek  
Zielone warzywa z palonym masłem

## Bufet zimnych przystawek

Wybór mięs pieczonych i wędlin/pikle/chrzan/ ćwikłą  
Schab po warszawsku  
Pieczony rostbef/ cukinia/ gorczyca  
Vitello Tonato – cielęcina w sosie tuńczykowym  
Wędzony łosoś/kremowy ser/ pumpernikiel  
Caprese/ pietruszka/ słonecznik  
Śledź w śmietanie/ kapar·Deska serów europejskich  
Sałatka śródziemnomorska/ pomidory/ oliwki/ kapary/ ser feta/  
oliwa cytrynowa

## Desery

Ciasto domowe (jabłecznik, sernik, czekoladowe)  
Mus czekoladowy/ owoce  
Mini tarta/ krem patissiere/ borówka  
Ciasto pistacjowe  
Owoce filetowane  
Chia/owoc leśny/ migdał



ALEXANDRINUM  
PALACE  
★★★★

# MENU SERWOWANE

## Przystawka

Gravlax/burak/mus chrzanowy/czarnuszka

## Zupa

Rosół bursztynowy z juliene warzywnym i ravioli z kaczką

## Danie główne

Polędwiczka wieprzowa / puree musztardowe/  
fasola szparagowa z migdałami / sos chianti/  
gratin ziemiaczane

## Zupa po północy

Boeuf Stroganow