



MENU SYLWESTRÓWE

Aperitif

- Kieliszek Prosecco na powitanie

Bufet zimny

- Carpaccio z lososia i sandacza z winegretem limonkowym
- Marynowane plastry polędwicy wołowej z musem musztardowo-miodowym
 - Pieczona kaczka z bakaliami
 - Szyńka pieczona z marynatami
 - Krewetki z patelni z mango i chili
 - Królik z pistacjami
 - Terrina ze szpinaku i orzechów pini
- Pieczone bakłażany z pomidorami i grecką fetą
 - Łosoś w cytrynie i zielonym pieprzu
 - Śledź w pikantnej salsie
 - Salátka ziemniaczana z ogórkiem i pancetą
- Salata rzymska z grillowanym indykiem i mango
- Kolorowe salaty z cytrusami i dressingiem malinowym

Bufet ciepły

- Consommé z bażanta z domowymi kluskami i warzywami
 - Cielęcina duszona w sosie truflowym
 - Kaczka pieczona z żurawiną i jabłkami
- Pstrąg wędrowny z pieca z sosem ostrygowym
 - Falafel z buraka
 - Warzywa grillowane
 - Ziemniaki gratin z borowikami
 - Kasza z warzywami
- Pomidory pieczone z pesto bazyliowym

Danie późnowieczorne

- Żurek z wędzoną kielbasą i suszonymi grzybami

Desery i napoje

- Tiramisu
- Crème brûlée
- Kremowe ciasto z owocami leśnymi (bezglutenowe)
- Sernik wiedeński
- Kawa, herbata, woda, soki owocowe

