

MENU SYLWESTRÓWE

Przywitajmy Nowy Rok ze smakiem!

W tym roku mamy dla Was wyśmienite menu skomponowane przez naszego Szefa Kuchni Łukasza Szczepaniaka, które będziemy serwować podczas Kolacji Sylwestrowej w naszej Restauracji.

Aperitif

- Kieliszek Prosecco

Przystawka serwowana

- Torcik z marynowanej troci bałtyckiej, przekładany świeżym awokado i mango z dodatkiem sosu karmelowego z młotkowanym czerwonym pieprzem

Zimny bufet

- Wybór śledzi: w oleju, w śmietanie, po meksykańsku i w sosie musztardowo-miodowym z imbirem
- Płatki łososia marynowane w zielonym pieprzu i cebuli
- Sushi wegetariańskie z dodatkami
- Pieczony rostbef na różowo z sosami do wyboru: żurawinowym lub z gorgonzoli
- Płatki pieczonej wieprzowiny skropione sosem z tuńczyka z kaparami
- Kaczka faszerowana gruszką żurawiną doprawiona majerankiem
- Talerz mięs pieczonych i wędlin z różnych stron świata z domowymi marynatami
- Grillowana cukinia z ratatouille



MENU SYLWESTROWE

Sałatka

- Sałatka z kolorowym makaronem i marynowanymi warzywami skropione oliwą bazyliową i płatkami parmezanu
- Sałatka z wędzonego kurczaka, kukurydzy i świeżych warzyw z meksykańskim sosem jalapeno
- Sałata z rukoli, rozszonki pomidorków cherry, świeżego ogórka i marynowanej figi na ostro, skropionej kremem balsamicznym i grzankami ziołowymi
- Caprese - plastry włoskiej mozzarelli przekładane soczystymi pomidorami, skropione sosem pesto, oprószone orzechami

Zupa

- Zupa rakowa z warzywami i kroplą brandy

Danie główne

- Filet z sandacza podany na kremowym sosie kaparowym
- Pieczona kaczka z jabłkami skropiona sosem majerankowym
- Jagnięcina duszona ze świeżymi warzywami i mięta
- Marynowana karkówka z dzika podana w sosie myśliwskim
- Penne z suszonymi pomidorami, szpinakiem i oliwkami
- Opiekane ziemniaki ze świeżymi ziołami / gnocchi / trójkolorowy ryż
- Wybór warzyw / grillowane warzywa

Deser

- Wybór deserów

Napoje

- Kawa, herbata, woda, soki

259 zł / os.

