

# SYLWESTROWA KOLACJA SERWOWANA

## PRZYSTAWKA

Consommé z perliczki | pierś z perliczki | julienne warzywne | lubczyk

## DANIE GŁÓWNE

Żebro wołowe | purée z palonej pietruszki, ziemniaka i jabłka | dziki brokuł | sos demi-glace

## DANIE GŁÓWNE (OPCJA WEGE)

Stek z bakłażana | miso | por | majonez pietruszkowy | oliwki | parmezan

## DESER

Kremowy sernik | żelka pomarańczowa | lustrzana glazura mango-marakuja

---

## MENU BUFETOWE

### ZUPY:

Krem z dyni  
Flaki z cielęciny

### DANIA GŁÓWNE:

Eskalopki z piersi indyka | mus z pora | twaróg wędzony  
Morszczuk kapski | salsa z pomidora | szalotka | kolendra  
Au gratin z ziemniaka, marchwi i dyni  
Janowskie pierogi | okrasa z wędzonej słoniny  
Kalafior pakora | dip miętowy

### STACJA LIVE COOKING (w godz. 23:00-1:00):

Pasta Fettuccine Alla Papalina  
Pasta Spaghetti Aglio e Olio

### PRZYSTAWKI:

Łosoś gravlax w herbacie jaśminowej z cytrusami  
Mus z paluszków krabowych w szynce parmeńskiej  
Pieczarka portobello faszerowana serem pleśniowym  
Cukinia w tempurze | mus z fasoli i suszonego pomidora  
Carpaccio z sezonowanej polędwicy wołowej

### SALATKI:

Salata rzymska | wędzony pstrąg | jajko przepiórcze | sos aioli  
Mieszane sałaty | pieczony burak | kozi ser | orzechy włoskie | winegret balsamiczny  
Klasyczna sałatka grecka

## SŁODKI BUFET

Tort bezowy  
Ptyś w czekoladzie  
Mini tiramisu  
Kostka alpejska