

Menu sylwestrowe 2024/25

I Danie – 20.00:

- Krem z pomidorów z dressingiem z bazylii

II Danie - 20.30:

- Kaczka pieczona w żurawinie podawane z kopytkami maślanymi, czerwona kapusta marynowana
- Danie Wegetariańskie: Papryka z ryżem i suszonymi pomidorami

III Danie – 22.30 :

- Policzki wieprzowe w sosie karmelowym z ziemniakami puree i surówką koperkową
- Danie wegetariańskie: Seler w panierce ala ryba

24.00:

Szampan + Tort

IV Danie – 1.30 :

- Rosół drobiowo-wołowy z uszkami mięsnymi
- Wegetariańska - zupa wielowarzywna

Przekąski na stołach:

- Śledzik z sosem francuskim
- Tatar wołowy z kaparami
- Półmisek wędlin regionalnych
- Jaja z kawiolem
- Tortilki z szynką serem i rukolą
- Ryba w sosie słodko-kwaśnym
- Pickle
- Sałatka z brokułem z boczkiem, serem feta, pomidorem suszonym, pestkami słonecznika i sosem jogurtowym
- Sałata lodowa z feta, żurawiną, pestkami słonecznika i sosem czosnkowym (w sosjerkach)

Bufet Przekąsek Zimnych

- Szczupak faszerowany po królewsku
- Pasztet 3 smaki
- Łosoś na anielskiej chmurce?
- Śliwka w boczku
- Jerzyki z kabanosów
- Rolada szpinakowa
- Smalczyk
- Patera mięs pieczonych
- Grissin w szynce parmeńskiej
- Patery wędlin i kiełbas regionalnych
- Sałatka z rukoli, serem blue, karmelizowaną gruszką i z orzechami włoskimi
- Sałatka z szpinakiem baby, owocem granatu, serem korycińskim i migdałami
- Pomidor z mozzarella
- Nadziewane babeczki kruche pastą z łososia
- Kanapki bankietowe na pumperniklu

Bufet Dań Ciepłych

*na ciepło :

- Kurczak w sosie cygańskim
- Bigos z białą kiełbasą
- Żeberka w sosie teriyaki
- Golonki w piwie
- Wegetariańskie - warzywa ala ryba po grecku

*dodatki :

- Ziemniaki ćwiartki opiekane z koperkiem
- Mix pierogów
- Kartacze
- Babka ziemniaczana
- Wegetariańskie – kaszotto z pieczarką

- Napoje
- Ciasta
- Owoce
- Fontanna czekoladowa