

MENU SYLWESTER 2018

UROCZYSTA KOLACJA:

Przystawka:

Tatar ze śledzia z karmelizowaną czerwoną cebulą na pumperniku.

Zupa:

Krem z brukwi z wędzoną papryką z chipsami z topinamburu

Danie główne:

Pierś z kaczki na puree truflowym z sosem czekoladowo-wiśniowym i pikantnymi burakami

DANIA GORĄCE

Kopty w sezamie na ragu warzywnym

Kurczak w sosie pomarańczowo-imbirowym z migdałami

Ryż basmati z warzywami

Zapiekanka warzywna

Gnocchi w sosie gorgonzola i orzechami włoskimi

Caponata

Czerwony barszcz

Paszteciki z kapusta i grzybami

Żurek na domowym zakwasie

Staropolskie flaki

PRZEKĄSKI ZIMNE

/STÓŁ SZWEDZKI/

Hummus z warzywami

Bruchety w 3 odsłonach (pomidorowej, z pieczarkami i fetą, guacamole i granatem)

Tachino Tonato – indyk pieczony w sosie kaparowo-tuńczykowym

Śledzie w sosie musztardowym

Deska serów z żurawina i gruszką

Pasztet z wątróbki drobiowej z konfitura z czerwonej cebuli

Polenta z oliwkami

Satays z kurczaka w sosie BBQ

Tarta z różnymi nadzieniami

Mięsa pieczone

SALATY

Z grillowanym serem hallomi i granatem

Z wędzonym łososiem i pomidorami suszonymi

Z kurczakiem i grzankami z sosem cesar

Z pulled porkim i karmelizowana czerwona cebulą

Ziemniaczana z ogórkiem małosolnym

BUFET ZE SŁODKOŚCIAMI

Ciasta własnego wypieku

Tiramisu

Panna cotta

Mus z czekolady z owocami

Pianka jogurtowa z miodem i owocami

Kawa, herbata

Napoje niegazowane

Alkohol czysty 0,5l / 2 osoby

Wino musujące 0,75l / 4 osoby