



MENU SYLWESTRÓWE

PRZYSTAWKA

Delikatny schab duszony w winie, skropiony sosem z łososia, anchois i kaparów

DANIE GŁÓWNE

Rolada z cielęciny faszerowana suszonymi pomidorami, podana na sosie z gorgonzoli, w towarzystwie puree z zielonego groszku oraz roszponki skropionej pomarańczowym winegretem

PRZEKĄSKI NA ZIMNO – podane w bufecie

Mięsa pieczone (schab ze śliwką i morelą, majerankowy karczek, schab długo dojrzewający, paszтет wieprzowy z żurawiną, roladka z kurczaka z warzywami)

Deski serów z owocami i prażonymi orzechami

Sałatka z kozim serem i grillowaną gruszką

Sałatka z tuńczykiem i fenkułem

Caprese

Sałatka z grillowanym kurczakiem i karmelizowanym słonecznikiem

Talerz marynowanych warzyw z grilla skropionych oliwą czosnkową

Śledzie na trzy sposoby (z aromatyczną cebulką , w sosie musztardowym , z suszona śliwką i orzechami włoskimi)

Prosciutto e melone z młodym szpinakiem

Patery mini przekąsek (tartinki, vol-au-vent-y, mini wrapy, sushi)

Roladki w cieście z cukinii z łososiem i fetą

Tymbaliki wieprzowe na musie chrzanowym

Jajka po cesarsku

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO – podane w bufecie

Godzina 23.00

Conchiglioni w stylu meksykańskim faszerowane wołowiną

Conchiglioni w stylu hiszpańskim faszerowane krewetką

Pierś kurczaka zapiekana w cieście francuskim ze szpinakiem

Godzina 01.00

Żurek staropolski z jajkiem

Paszteciki z mięsem oraz z kapustą i grzybami

Barszcz na domowym zakwasie

SŁODKOŚCI

Posset limonkowy z kruszonką z pistacji

Mus czekoladowy z wiśniami

Ciasto czekoladowe z musem z mascarpone

Sernik królewski

Ciasto rafaello

NAPOJE

Kawa/herbata

Woda mineralna

Soki (1L/parę)

Wódka Wyborowa (0,5L/parę)