

# MENU SYLWESTROWE



## PRZYSTAWKA

Jajko mollet podane na białych szparagach pokryte szklistą galaretką w towarzystwie vol au vent z łososiem wędzonym i krewetką

## ZUPA

Aksamitny krem z zielonego groszku z mlekiem kokosowym

## DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym podana na ziemniakach purée i brokułem

## BUFET Z CIEPŁYMI POTRAWAMI

Żurek rybny  
Kotlet de volaille  
Beef stroganoff  
Pstrąg z masłem ziołowym i migdałami  
Cannelloni ze szpinakiem i fetą  
Warzywa blanszowane  
Ryż z warzywami  
Pieczone bataty  
Pieczone ziemniaki  
Serwowane przez kucharza  
Łosoś pieczony w całości  
Włoska pancetta  
Szynka pieczona w całości

## BUFET Z ZIMNYMI PRZEKAŚKAMI

Deska serów z winogronem i orzechami  
Deska mięs pieczonych  
Terrina drobiową z żurawiną  
Tatar z polędwicy wołowej okopcony dymem z wiórek z beczki Jack Daniels  
Quesadilla z kurczakiem  
Prosciutto z melonem  
Roladki szpinakowe z łososiem  
Rolada z tuńczykiem  
Łosoś na zimno podany w całości  
Śledź w trzech smakach; w burakach, oleju z cebulką, po kaszubsku  
Carpaccio z burdka podane na rukoli z kozim serem  
Sałatka cezar  
Sałatka ziemniaczana z fasolką szparagową  
Azjatycka sałatka z kurczakiem i dressingiem orzechowym  
Sałatka caprese

## BUFET SŁODKI

Torty sylwestrowe w rozmaitych smakach  
Mini desery  
Jabłecznik  
Sernik  
Karpatka  
Ciasto czekoladowe  
Piramidy soczystych owoców

## NAPOJE I ALKOHOLE bez ograniczeń

Na powitanie lampka szampa  
Kawa, herbata, woda mineralna, soki, napoje gazowane  
Alkohol: wódka biała, wino białe i czerwone, whisky  
Szampan o północy