

SYLWESTROWE

menu

PRZYSTAWKA

Krokiet z szarpanej gęsiny
jabłko/ szalotka/ panko/ majonez truflowy

DANIE GLÓWNE

serwowane do stołu:

Pierś z kurczaka kukurydzianego
puree z kalafiora, grillowany brokuł,
jus drobiowy

ZIMNY BUFET 21:30

- patera przysmaków mięsnych (najlepsze wędliny, faszerowane mięsa, domowy pasztecik, kiełbaski)
- tatar wołowy
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- plastry z kaczki sous-vide z sosem malinowym
- sałatka śledziowa z jabłkiem
- własnego wyrobu smalec ze skwarkami, kiszony ogórek
- deski serów
- galaretki drobiowe
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- sałatka z kuskus, z suszonymi pomidorami i warzywami
- pieczywo (2 rodzaje), masło, oliwa z oliwek

KOLACJA I 23:00

(w formie bufetu):

- pierś z kurczaka caprese
- żeberka w sosie BBQ
- mini szaszłyki drobiowe w sosie słodko-pikantnym
- medaliony z polędwiczki wieprzowej zawinięte w boczek, nadziewane serem niva i śliwką
- łosoś na grillowanych warzywach
- smażony ser
- frytki
- ziemniaki grenaille z czosnkiem i masłem
- sałatka grecka
- surówka colesław
- mix sałat z sosem winegret

KOLACJA II 00:30

(w formie bufetu):

- bogracz wołowy z kluseczkami
- barszcz czerwony
- krokiet z mięsem
- krokiet z kapusta i grzybami

Deser podawany w formie słodkiego stołu.