



MENU SYLWESTROWE

MENU SYLWESTROWE

DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA

MARYNOWANA PIERŚ Z GĘSI
puder z pora / mayo z czarnego czosnku
/ piklowana szalotka / gorczyca / bryndza
/ knäckebröd

DANIE GŁÓWNE

BIODRÓWKA JAGNIĘCA
/ palone siano / demi jagnięce z porto
/ ziemniak confitowany w tłuszczu kaczym
/ terina marchewkowa / chips z marchewki /
piklowana marchew

DESER

MUS Z GORZKIEJ CZEKOLADY
/ śliwka w porto / ciastko czekoladowe
/ coulis cynamonowe / chrupka czekoladowa

SŁODKI BUFET

Selekcja ciast domowych
Cannoli pistacjowe
Tiramisu
Panna cotta
Browni z kremem pomarańczowym

LIVE COOKING

Udziec z renifera w sosie żurawinowym z kluskami
na parze i zasmażaną czerwoną kapustą na winie

BUFET

ZUPA

Bouillabaisse z grzankami
Krem z selera i gruszki z serem gorgonzola
i groszkiem ptysiowym

CIEPŁY BUFET

Policzki wołowe w sosie własnym
Udko z kaczki confitowane w pomarańczach
Sandacz pieczony z warzywami i sosem
maślanym
Udziec z Indyka nadziewany kasztanami z sosem
serowym
Zrazy w sosie musztardowym
Buraki pieczone w ziołach
Gołąbki z grzybami i kaszą w sosie grzybowym
Kluski śląskie z masłem
Makaron z owocami morza
Ziemniaki puree z prażoną cebulką

ZIMNY BUFET

Deska regionalna:
sery i wędliny / wędliny dojrzewające / owoce
/ pikle / papryczki
Bogaty wybór świeżych, marynowanych i
chrupiących dodatków oraz różnorodne sosy
Sałatka z krewetkami pomarańczą i chilli
Sałatka cezar
Sałatka caprese
Tymbaliki drobiowe
Śledzie: w śmietanie / z burakiem / po kaszubsku
Ryby wędzone
Oliwy smakowe
Octy smakowe
Owoce filetowane
Pieczywo i masło