



MENU SYLWESTEROWE 2025

Mus z pieczonego kurczaka / szczypiorek / crunch
Krem z pomidora San Marzano / pesto z rukoli / grzanka parmezanowa
Pierś z kaczki sous-vide w towarzystwie porzeczek / zapiekanka z grzybami leśnymi / glazurowana
marchew z pomarańczą i tymiankiem

Bufet ciepły:

Krem z pieczonego ziemniaka
Flaki po staropolsku - gotowane na giczach cielęcych
Pieczeń wieprzowa w sosie z wędzonej śliwki Szydłowskiej
Kurczak nadziany suszonym pomidorem podany na włoskim sosie bazyliowym
Łosoś po prowansalsku zaprawiony tymiankiem i cytryną
Bouef Stroganow na prawdziwej wódce warzonej
Ziemniak pieczony z ziołami
Ryż w stylu tajskim z warzywami stir fry
Palona kasza gryczana ze skwarkami
Warzywa z pieca
Indyjski gulasz z ciecierzycy

Bufet zimny:

Polska deska mięs pieczystych:
karkówka macerowana w rozmarynie i jałowcu,
schab ze śliwką,
boczek z majerankiem i gorczycą,
galantyna drobiowa z warzywami korzeniowymi.
oraz:
Gravlax z łososia z twarożkiem serwowany na pumperniku
Francuski pasztet z gęsich wątróbek z kroplą koniaku i konfiturą z czerwonej cebuli
Poznańska pyra z gzikiem i grubo siekanym szczypiorem
Blin z kwaśną śmietaną i kawiolem
Deska włoskich antipasti
Spring Rolls z warzywami i dipem mango i jalapeño
Tatar z łososia z avocado i dzikim ryżem
Koktajl z krewetek z nutą chili
Sałatka grecka z oliwkami kalamata
Sałatka libańska Tabbouleh
Bawarska sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem

Wiejski stół

Słodki stół