Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

SYLWESTER Menu

ZUPA

Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą truflową i chrupiącymi grzankami
Zupa grzybowa z łazankami i natką pietruszki

BUFET GORĄCY

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i ricottą
Karkówka długo pieczona w sosie własnym
Filet z dorsza w sosie cytrynowo-koperkowym
Udo z jelenia – serwowane na żywo
- kulinarna atrakcja wieczoru, serwowana tuż po noworocznym toaście, o godz. 00:30.
Gnocchi ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i parmezanem
Kremowe kaszotto z pęczaku z pieczoną cukinią, suszonymi pomidorami, szpinakiem i parmezanem, wykończone oliwą ziołową
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Ziemniaczane gratin ze śmietaną i serem
Warzywa grillowane z oliwą ziołową

BUFET ZIMNY

Roladki z tortilli z kurczakiem i warzywami
Mini tartaletki z musem serowym i łososiem
Schab pieczony ze śliwką
Deska mięs pieczonych i wędlin
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Mix sałat z pieczonym burakiem, serem feta i pestkami słonecznika
Śledź w oleju z cebulką i jabłkiem
Koreczki z mozzarellą, pomidorkami i pesto
Deska serów z winogronami, orzechami i konfiturą figową
Pikle, marynaty i sosy

BUFET DESEROWY

Selekcja ciast
Panna cotta z musem malinowym
Owoce sezonowe

NAPOJE BEZ LIMITU PRZEZ CAŁY WIECZÓR
Woda, soki, napoje gazowane, kawa, herbata.
Lód i szkło do własnych trunków w cenie.