

Sylwester

2025/26

Na start

(przystawka na stole)

- Aromatyczna świeczka z masła ziołowego
- Domowe pieczywo

Bufet ciepły

- Zupa krem z kukurydzy na mleku kokosowym
- Zupa szampańska z kurczakiem
- Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie, ze śliwkami i rozmarynem
- Królik duszony w warzywach i sosie śmietanowym
- Karmazyn pieczony, z sosem makowym
- Pieczona pierś z kurczaka z sosem z wędzonego twarogu i suszonych pomidorów
- Kluski ziemniaczane okraszone boczkiem i cebulą
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Makaron ryżowy z mieszanką warzyw orientalnych i sosem sojowym
- Kapusta duszona z melonem i curry
- Pasternak z marchewką na klarowanym maśle

Bufet zimny

- Sandacz z musem koperkowym
- Koktajl z krewetek w ananasie
- Rolada z pstrągą w buraczanym omlecie
- Hummus z suszonymi pomidorami
- Sałatka z wędzonym twarogiem i burakami karmelizowanymi w miodzie
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem ziołowym
- Tofu w tempurze z sałatką wakame
- Pasztet domowy na grzance z majonezem grzybowym
- Trio drobiowe w glonach morskich
- Tatar wołowy na grzance razowej

Bufet słodki

- Crème brûlée z malinowym coulis
- Mono-porcje sylwestrowe
(wybór deserów w indywidualnych porcjach)
- Tarty różnych smaków
- Krem czekoladowy z „pijaną” wiśnią
- Tort noworoczny

Live cooking

- Żabie udka w maślanym sosie winnym, z makaronem spaghetti

