

SYLWESTER 2026/27

WELCOME DRINK:

Mimoza

OPEN BAR:

- Kawa i herbata,
- Sok pomarańczowy i jabłkowy
- Napoje gazowane:
Pepsi, Pepsi Zero, 7UP, Mirinda
- Piwo lane: Książęce Lager / Pilsner
- Wino białe i czerwone
- Wódka Wyborowa
- Rum Havana Club 3 Años
- Whisky Johnnie Walker Blonde

PRZYSTAWKA SERWOWANA DO STOŁU

- Mozaika z rostbefu w glonach nori,
z orzechami laskowymi, gorczycą
i sosem maślankowym

BUFET CIEPŁY

ZUPY

- Krem z brukwi na mleku kokosowym
- Zupa z ryb morskich z małżami i
pomidorami

DANIA GŁÓWNE

- Policzki wieprzowe duszone
w czerwonym winie ze śliwkami
i rozmarynem
- Królik duszony z warzywami
w sosie śmietanowym
- Pieczony karmazyn z sosem makowym
- Pieczona pierś z kurczaka
z musem z podgrzybków

DODATKI

- Kluski ziemniaczane okraszone boczkiem i
cebulą
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Makaron ryżowy z mieszanką orientalnych
warzyw i sosem sojowym
- Buraki w sosie chrzanowym
- Pasternak z marchewką w maśle
klarowanym

BUFET ZIMNY

- Sandacz z musem koperkowym
- Koktajl z krewetek w ananasie
- Rolada z pstrąga z kremowym serkiem
- Hummus z dyni
- Sałatka z wędzonym twarogiem i burakami
karmelizowanymi w miodzie
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem
ziołowym
- Tofu w tempurze z sałatką wakame
- Domowy pasztet na grzance z majonezem
grzybowym
- Drobiowe trio w glonach morskich
- Tatar wołowy na grzance razowej

BUFET SŁODKI

- Crème brûlée z malinowym coulis
- Monoporcje sylwestrowe
- Tarty w różnych smakach
- Krem czekoladowy z „pijaną” wiśnią

STACJA LIVE COOKING

- Krewetki w sosie śmietanowym
z pomidorami i oregano