



MENU sylwestrowe

Dania serwowane:

Terrina z wędzonego pstrąga z prażonymi oliwkami, piklowanymi pomidorami i podplomykiem
Krem z topinamburu z wędzonym twarogiem i oliwą pietruszkową
Comber z jelenia z demi glace, ziołową polentą i pudrem grzybowym
Ptyś z mascarpone, imbirem, gorzką czekoladą

Bufet dań ciepłych:

Zupa krem z białych warzyw z oliwą truflową
Rosół z szarpaną gęsina, lubczykiem i mirepoix

Beef bourginion

Polędwiczka wieprzowa w sosie z karmelizowanym jabłkiem i gorgonzolą
Pieczone udko z kaczki z warzywami
Polędwica z dorsza z zapiekanką szpinakową z boczkiem
Warzywa gotowane na parze w emulsji maślanej
Ziemniaki pieczone w mundurkach z rozmarynem i tymiankiem
Kasza pęczak z grzybami
Penne arrabiatta

Tatar z czerwonej fasoli z suszonymi pomidorami, kaparami, oliwą porową
Roastbef z musem z topinamburu i chipsem z jarmużu
Losoś wędzony z majonezem z buraka, pudrem z oliwy cytrynowej
Mozarella z pieczonymi pomidorami cherry i pesto
Tartaletki z gorgonzolą i karmelizowaną gruszką





MENU sylwestrowe

Bufet dań zimnych

Anti-pasti: włoskie sery i wędliny, owoce, pikle, papryczki, pieczywo włoskie

Deska regionalnych serów i wędlin

Deska ryb wędzonych

Formy serowe z włoskim pieczywem

Szynka wieprzowa z sosem tatarskim i kaparami

Bufet salatkowy

Salatka grecka

Salatka cesar

Desery:

Selekcja ciast i wypieków

Mus czekoladowy, malinowy, migdałowy

Panna Cotta

*Życzymy
Szczęśliwego Nowego Roku!*

2026

