

MENU SYLWESTER 2017/2018 ROK



Przystawka

Carpaccio z łososia na bukiecie salat z sosem miodowo-musztardowym

Dania główne serwowane

Krem grzybowy podany z kluskami lanymi, z nutką śmietany, posypyany pietruszką

Grillowana pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem

Filet z polędwiczki wieprzowej w towarzystwie wyśmienitego sosu z kolorowego pieprzu

Marchew cała glazurowana miodem

Bukiet surówek

Pampuchy

Ryżowy duet w warzywnym spaghetti

Zakąski zimne - w formie bufetu

Pieczyno, masło

Tymbaliki z drobiu

Terriny drobiowe w różnych odsłonach

Schab faszerowany śliwką

Schab po warszawsku



Patera mięs pieczystych (karczek, rostbief, pierś z indyka) z dipami

Mini tatar wołowy z marynatami

Ruloniki z wędzonym łososiem z dipem salsa

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Przekąski rybne (śledź w oleju, koreczki, sałatka salsa, śledź w suszonych pomidorach)

Babeczki pikantne z niespodzianką

Bufet słodkości

Około godziny 23.00

Pikantny barszcz z pasztecikiem

Zupa gulaszowa

Po północy

Udziec z szynki pieczony, podany na kapuście kwaszonej zasmażanej, serwowany przez Szefa Kuchni

Napoje ciepłe i zimne

Kawa naturalna, rozpuszczalna

Herbata z cytryną

Woda (dzbanki) z plasterkami cytryny i miętą

Napoje 0.5l gazowane 1 but

Soki pomarańczowy 250 ml

Jabłkowy 250 ml

Czarna porzeczka 250 ml

Grapefruitowy 250 ml

Szampan 1 but/6 osób

Wino półwytrawne 1 but/4 osoby

Wódka Finlandia 250 ml

