

Sylwester 2024/2025

31.12.2024r. godz. 19.00

380 zł/os.

Amuse bouche 19.30

Pumpernikiel z wędzonym łososiem, kremowym serkiem ni kawiozem

Zupa

Delikatny krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym i zieloną pietruszką

Danie główne

Polędwica wieprzowa w wianku z wędzonego boczku na puree ziemniaczanym z zieloną sałatką i kleksem sosu musztardowego

Bufet słodki

Mix ciast z naszej cukierni

Owoce

Bufet zimny

Wybór lokalnych polskich wędlin i kiełbas

Schab z suszoną śliwką

Terrina z królika z żurawiną

Podudzie z kurczaka w sezamie

Pikantne skrzydełka z kurczaka

Galareta z golony wieprzowej

Tymbaliki drobiowe

Rulony z szynki z mozzarellą

Bigos staropolski

Selekcja serów

Jajka na sosie tatarskim

Tartaletki z pastą z wędzonej makreli i piklem

Sałatka azjatycka z bazie makaronu sobą

Zielona sałatka mung

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałaty z fetą i granatem

Piklowane buraki na rukoli z prażonym słonecznikiem

Pikle i ogórki kiszzone

Smalec

Bufet ciepły 00.30

Krokiety z mięsem

Krokiety z kapustą i grzybami

Mini vege gołąbki z kaszą jaglaną

Barszcz czysty

Smażone pierogi z ziemniakami i serem

Napoje

Woda z cytryną w dzbankach, soki owocowe w dzbankach

Coca-cola, kawa, herbata

Alkohol we własnym zakresie