

————— MENU SYLWESTROWE —————

PRZYSTAWKA ZIMNA:

*Filet z łososia marynowany w pszczelim wosku i burakach
podany z lodami pietruszkowymi w aromacie dębu
lub
Cielęcina w aromacie buku podana na dżemie morelowym*

ZUPA:

*Bulion z zająca w aromacie szatwi
lub
Cappuccino z borowików podane z salsefią*

DANIE GŁÓWNE:

*Filet mignon panierowany w preparowanej kaszy gryczanej podany na foie gras
w aromacie jagodowym z truflowym puree i salsefią aromatyzowaną słonecznikiem i miodem
lub
Diabeł morski w aromacie podwędzanej papryki pod kruszonką piernikową
podana na komosie ryżowej*

DESER

*Sernik w aromacie karmelu podany na wiśniach i assiette z gruszki
lub
Tymiankowy creme brulee z sorbetem dyniowym w armocie aperolu*

DANIE CIEPŁE

*(serwowane po północy)
Barszcz czerwony z nutą malinową podany z krokietem z dziczyzny*

BUFETY

Bufet słony:

- *Ser kozi w aromacie sosny podany na musie szpinakowym*
 - *Pieczona dynia w aromacie orzechowym*
 - *Boczek sous-vide z sosem tatarskim*
- *Marynowana troć jeziorowa podana na dżemie mandarynkowym*
- *Śledź Bismarck w aromacie ziół podany na konfiturze cebulowo-jabłkowej*
 - *Selekcja polskich wędlin z naszej wędzarni z sosem jagodowym*
 - *Selekcja polskich serów zagrodowych z konfiturami*
 - *Bukiet sałat i warzyw podany z filetem z kaczki*
- *Salatka z makaronu grand tortellini i wędzonej szynki w aromacie pietruszkowymi*
 - *Danie ciepłe bufetowe: Gulasz z dzika na wędzonce*

Bufet słodki:

- *Mus truskawkowy*
 - *Bankietówki*
 - *Beziki z marakują*
 - *Babeczki serowe*
 - *Praliny*
 - *Fantazja czekoladowa z szatwią*
- *Mus z białej czekolady w aromacie pomarańczy*
 - *Torcik Sachera*
 - *Owoce*

W cenie:

- *Menu sylwestrowe*
- *Open Bar - napoje alkoholowe bez ograniczeń: wino, whisky, rum, wódka, gin, koniak, piwo, likiery, napoje ciepłe i zimne bezalkoholowe*