

Bal sylwestrowy

2023/2024

MENU

- **Aperitif**

Półmiski na stołach

Zestaw I

- kąsek z kurczaka z karmelizowanym ananasem
- babeczki z pate z wątróbki i jagodami
- rocher z pieczonej kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli

Zestaw II

- Szaszłyk z krewetek, oliwek i pomidorków koktajlowych
- Vol-au-venty z łososiem wędzonym i kremowym serkiem
- Serowe Raffaello

Przekąska serwowana do stołu

- Ceviche z różowym grejpfrutem i chili

Zupa serwowana do stołu

- Bisque z krewetkami / dzieci: Rosół z makaronem

Danie główne serwowane do stołu

- Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina podane z puree marchewkowym i warzywnymi chipsami
- Opcja wegetariańska – Filet z sandacza, puree szpinakowe, chipsy warzywne
- Dzieci: Filet z kurczaka w orzechach z frytkami i surówką z marchwi

Deser serwowany do stołu:

- Tiramisu z wiśniami i kardamonem

Bufet ciepłych dań (wystawiany ok 23:00):

- Bogracz z czerwonym winem
- Roladki z pstrąga ze szparagami w sosie z czerwonym kawiozem
- Risotto z owocami morza
- Escalopki drobiowe w panierce panko (ulubieniec dzieci)
- Udo z kaczki w sosie z czarnej porzeczki
- Golonka po bawarsku na kapuście zasmażanej
- Babka ziemniaczana z sosem grzybowym
- Gnocci buraczane z sosem bazyliowym z parmezanem
- Pieczone jesienne warzywa z rozmarynem

Bal sylwestrowy

2023/2024

Bufet zimnych przekąsek:

- Pasztet z dziczyzny z pikantną konfiturą z żurawiny
- Pasztet drobiowy z orzechami
- Tymbaliki drobiowo- warzywne
- Tatar wołowy z marynatami
- Tarta rybna z owocami morza
- Tarta ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Patera ryb wędzonych: węgorz, jesiotr, tuńczyk, łosoś
- Sushi
- Grissini z szynką parmeńską
- Krewetki w tempurze z pikantną salsą
- Śledź z cebulką marynowaną w czerwonym winie
- Terrina rybna ze szpinakiem i sosem tatarskim
- Deska serów żółtych i pleśniowych z sosem żurawinowym
- Selekcja pasztetów wegańskich (z marchewki, z ciecierzycy i z cukinii)
- Sałatka z carpaccio wołowym i owocami
- Sałatka z krewetkami, kalmarami i wakame
- Sałatka z Camembertem, gruszką i orzechami włoskimi
- Sosy: musztardowy, winegret, pesto czerwone

Wędliny w stylu wiejskiego stołu:

- Karczek z komina, Kindziuk, salceson, boczek pieczony z przyprawami i czosnkiem, kiełbasy swojskie
- Polędwica wędzona, Szynka wędzona, Słonina solona
- Smalczyk z cebulą i jabłkiem
- Ser koryciński
- Marynaty: grzybki, buraczki, ogórek kiszony, patisony, oliwki
- Sosy : musztarda, chrzan
- Pieczywo

Desery

- Bufet ciast bankietowych
- tarty, makaroniki, ptysie
- mini deserki i musy owocowe
- Owoce filetowane

Napoje i alkohol

Kawa z ekspresu / herbata / dodatki

Woda mineralna / soki owocowe

Napoje gazowane

Wódka 250 ml/ os.

Wino musujące Cava do toastu o północy

Dla dzieci - Piccolo