

menu andrzejkowe 190zł

Aperitif – 75 ml

Wódka wyborowa 200 ml/ 1 osobę

Napoje – 1l / 1 osobę

Kawa i herbata

Wybór ciast bankietowych

NA STOŁACH OD POCZĄTKU:

Półmisek różności:

Koreczki z mozzarelli i pomidorów koktajlowych- 2szt

Winogrona w gorgonzoli -2szt

Krucze babeczki z musem z wątróbki gęziej foie gras – 2szt

Tartoletki z karmelizowaną czerwoną cebulą -2szt

Crostini z łososiem wędzonym i szparagami – 2szt

Półmisek serów i wędlin: 150g

Ser gouda, wędzony, rokpol, camembert, szynka wędzona, kabanosy, salami

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK:

Owoce krojone -bufet

Wybór sushi / z łososiem, ze śledziem, z ogórkiem, z papryką/

Sałatka grecka

Sałatka z kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Mix sałat z pomidorami koktajlowymi i pestkami słonecznika

Carpaccio z pieczonych buraków z serem feta i sosem balsamicznym

Platery ryb i owoców morza:

Łosoś wędzony, krewetki grillowane, małże w muszlach,

Wybór śledzi /3 rodzaje/

Mięsa pieczone i wędliny:

Rolada z perliczki z serem rokpol, pieczeń cielęca, karkówka pieczona,

schab z morelą, szynka wędzona, kabanosy, salami, kiełbasa swojska,

pasztet z wątróbką

Tymbaliki drobiowe

Golonka w galarecie

Koreczki: ze śledzia, z kabanosem, z oliwką, mozzarella

z pomidorem koktajlowym

Tartoletki z musem awokado, z musem z łososią wędzonego

Warzywa świeże i marynowane

Dania gorące:

Barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego

Cielęcina w sosie z pomidorami suszonymi na słońcu

Boeuf Strogonow

Filet z halibuta podany z grillowaną papryką

Pomidory faszerowane pieczarkami

Krokiety ziemniaczane

Ryż

Warzywa z wody

30.11.2019

Hotel
Gotebiewski