

MENU SYLWESTER 2021

DANIA GORĄCE W BUFECIE

GODZ. 20:00

- ★ Aromatyczna solianka
- ★ Consomme z perliczki z domowymi kluseczkami
- ★ Boeuf Strogonow na biało z udźca indyka
- ★ Pielmieni podane z masłem i parmezanem
- ★ Ryba na sposób leningradzki zapiekana w śmietanie i serze
- ★ Kotlet pożarski
- ★ Karkówka sous-vide podana na kapuście
- ★ Szare kluski kładzione
- ★ Ziemniaki opiekane
- ★ Kaszotto z grzybami
- ★ Kalmary w cieście
- ★ Mix warzyw gotowanych na parze

GODZ. 22:00

- ★ Eskalopki drobiowe w sosie orzechowym
- ★ Zraziki wołowe faszerowane boczkiem i ogórkiem
- ★ Zapiekanka z bakłażana i pomidorów
- ★ Filet z jesiotra w sosie szafranowym
- ★ Pałki z kurczaka pieczone w miodowej glazurze i piwie
- ★ Dziki ryż
- ★ Mini pyzy
- ★ Grillowana sztuka ziemniaka z masłem czosnkowym
- ★ Curry z soczewicy
- ★ Terrina warzywna

PO PÓŁNOCY

Stacja live cooking

Wschodni festiwal pierogów i blin z aromatycznymi dodatkami

GODZ. 02:00

Barszcz ukraiński

ZIMNE PRZEKĄSKI W BUFECIE

- ★ Deska mięs pieczonych z czosnkiem i młotkowanym czarnym pieprzem
- ★ Tarta z grzybami i serem lazur
- ★ Roladki z kawiolem i ricottą
- ★ Hołodec – galaretki z wieprzowiny
- ★ Kura dziana szpinakiem
- ★ Pasztet z kaczki z jabłkiem
- ★ Carpaccio z indyka na musie malinowym z rukolą i parmezanem
- ★ Śledź po kaszubsku
- ★ Wędzone ryby
- ★ Szuba – sałatka jarzynowa z burakami i śledziem
- ★ Sałatka mimoza z szynką
- ★ Ogród sałat ze świeżymi warzywami i winegretem
- ★ Sałatka a'la Caprese z grillowaną cukinią i miodowo-balsamicznym dressingiem
- ★ Kwas chlebowy
- ★ Domowy smalec ze skwarkami
- ★ Kiszzone warzywa
- ★ Zimne sosy
- ★ Wybór pieczywa, masło

WSTAWKA W BUFET

Tatar wołowy z dodatkami

BUFET DESEROWY

- ★ Wybór ciast
- ★ Mini desery