

Sylwester 2023/2024

MENU

Kolacja sylwestrowa I

Krem z żurku na zakwasie z krokietem z kaszanki i karmelizowaną cebulą z oliwa majerankowa
Wolno pieczona wołowina w sosie pieprzowym podana z gratin ziemniaczaną oraz kruchymi sałatkami z warzywami

Opcja wegetariańska

Krem z buraka z mlekiem kokosowym oraz kozim serem
Ravioli z serem białym, ziemniakiem oraz ricotta z tapenadą kurkowa i masłem benzet

Kolacja sylwestrowa II

Rolada serowa z kurczakiem podana na klukach śląskich z sosem myśliwskim

Opcja wegetariańska

Kluski śląskie z wegetariańskim sosem myśliwskim i kielbaską roślinną

Dania serwowane na bufecie

Gołąbki z sosem pomidorowym
Bigos po staropolsku

Zimny bufet

Deski różnorodnych wędlin i kielbas

Deski różnorodnych serów żółtych, wędzonych oraz pleśniowych

Śledzie marynowane w cherry z chutneyem z czerwonej cebuli

Satay z kurczaka marynowanego z indyjskim curry i salsa mango

Burgerki z szarpaną wołowina, marynowanym chili ogórkiem i sałatką z kapusty

Voulaventy z musem z sera pleśniowego, pora i chili

Tarta serowa z żurawina i migdałami

Tacos z szarpaną kaczką i mango

Mix sałat z sosem cytrusowym i krokietem z kurczaka

Sałatka z brokułem warzywami i jajkiem

Pieczyno na naturalnym zakwasie

Sylwester 2023/2024

Słodki kącik

Mini ptysie
Babeczki z kremem i owocami
Mini tarta cytrynowa z meringą włoska
Ciasto czekoladowe
Szarlotka

Napoje:

Kawa z ekspresu
Herbata Sir Williams (czarna, zielona, owocowa)
Dodatki: cytryna, mleko, cukier biały i trzcinyowy

Woda z cytryną - **BEZ LIMITU**

Soki owocowe - **BEZ LIMITU**

Wódka, wino, piwo - **BEZ LIMITU**

O północy powitanie nowego roku kieliszkiem szampana
oraz pokaz fajerwerków!