

Kolacja serwowana

Przystawka

Półgęsek na puree z pasternaku z białą czekoladą i rostbef pieczony na różowo z sosem sojowo-imbrowym i chipsem z jarmużu

Zupa

Rosół z gęsi z kluseczkami i tiftelami mięsnymi

Główne danie

Polędwiczka w panierce ziołowo - parmezanowej z kurkami na puree ziemniaczano dyniowym i sałatką z buraczków marynowanych, orzechów włoskich i sezamu

Bufet z przekąskami

Carpaccio z buraka marynowanego z rukolą, kozim serem i orzeszkami pinii

Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą truflową i parmezanem

Łosoś gravlax marynowany z koprem i brandy

Ruloniki ze schabu z musem pietruszkowym

Paszty domowe z dziczyzny i dzikiego ptactwa z żurawiną

Paszty z młodych wątróbek drobiowych z pistacjami i galaretką owocową

Gęś faszerowana z figami i bakaliami

Śledź z cebulą w oleju lnianym

Śledź z burakiem pieczonym na jogurcie naturalnym

Roladki z grillowanej cukinii z serem feta i suszonym pomidorem

Szynka włoska z melonem miodowym

Terrina z ozorów wołowych z musem chrzanowym

Pstrąg faszerowany warzywami

Tatar wołowy z oliwą truflową i piklowanymi grzybami

Ślimaki panierowane z dipami

Wybór sushi: maki z warzywami, futomaki, hosomaki, nigirii

Deska serów z owocami

Bufet sałatkowy z sosami

Sylwester 2016



**31 grudnia 2016 roku
od godziny 20:30 do białego rana**

Butelka wina lub wódki na parę

Alkohole w atrakcyjnych cenach

Pokaz sztucznych ogni

Muzyka na żywo

Konkursy z nagrodami i inne atrakcje

Cena zaproszenia 350 zł od osoby

Kolacja serwowana

Bufet dań gorących

Krem z cukinii z cieciorką i serkiem śmietankowym

Górska kwaśnica na wędzonce

Udka z kaczki konfitowane na jabłkach pieczonych z żurawiną

Ragout z dzika na czerwonym winie z warzywami

Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej na salsie warzywnej

Schab środkowy w sosie cygańskim

Mini gołąbki z kaszą jęczmienną i warzywami w sosie paprykowo-pomidorowym

Fasolka szparagowa z cieciorką, pomidorami i garam masalą

Bruksełka z bekonem, kopytka pietruszkowe, ziemniaki gratin

Bufet słodkości

Patery ciast, musy, krem brulle, owoce filetowane,

Fontanna czekoladowa z owocami

Napoje zimne i gorące, alkohole



Alternatywa wegetariańska

Przystawka

Sałatka z bakłażanem grillowanym, kozim serem, pomidorkami koktajlowymi, orzechami nerkowca i sosem malinowo balsamicznym

Zupa

Krem z selera z oliwą truflową i grzankami ziołowymi

Główne danie

Łosoś z krewetką na puree ziemniaczano- dyniowym i sałatką z buraczków marynowanych, orzechów włoskich i sezamu