

Sylwester - Menu

ZUPA

Consommé pomidorowo - paprykowe z kluseczkami półfrancuskimi

CIEPŁY BUFET

Kaczki pieczone w całości z cytrusami w sosie pomarańczowym

Wieprzowina z warzywami w sosie karmelowo-piwnym

Filet z karmazyna z włoską kapustą na słodko-kwaśno

Pęczak z burakami, jabłkiem i kozim serem

Pieczone ziemniaki z ziołami i czosnkiem

Potrawka z boczniaków w kwaśnej śmietanie

ZIMNY BUFET:

Sery zagrodowe z polskich gospodarstw podane z chutneyem dyniowo-gruszkowym

Pasztet zapieczony w cieście francuskim z konfiturą borówkową

Rillette's z żeberek wieprzowych ze skwarkami i duszoną cebulą

Salatka z pieczonych warzyw okopowych z kwaśną śmietaną i wędzonym pstrągiem

Śledzie w owocach lasu marynowane w sośnie

Terrina z indyka z kurkami w jałowcowym sosie

Praliny z wędzonej makreli w pudrze paprykowym

Grillowane warzywa z wędzonym twarogiem

Pieczyno, masło

BUFET SŁODKOŚCI

3 rodzaje ciasta z hotelowej cukierni

Krojone owoce

DANIE NA CIEPŁO o 23:00

Pieczone prosię z opiekаныmi ziemniakami i zasmażaną kapustą z sosem czosnkowym