



Menu Sylwestrowe

* 31.12.2018 *

* POWITANIE GOŚCI * GODZ. 20.00 *

Przystawka

Rolada z kaczki z bakaliami na sałatach z żurawiną i grzanką

Zupa

Rosół z kluseczkami ziołowymi

Danie główne

Zraz wołowy w sosie pieczeniowym z zasmażanymi buraczkami i ziemniakami puree

Deser

Krem bawarski z malinami i mango

II danie ciepłe - Godz. 23.00

Pieczony dorsz w migdałach w otulinie boczku z ryżem i primavera

Powitanie Nowego Roku lampką szampana – życzenia noworoczne

III danie ciepłe - Godz. 01.00

Forszmak z dziczyzny

IV danie ciepłe - Godz. 02.30

Barszcz czerwony z krokietem

Zakąski zimne w stołach

Półmiski pieczonych mięs i pasztetów z żurawiną
Szparagi w szynce
Galaretka wieprzowa
Śledzie w trzech smakach
Sałatka capresse
Sałatka jarzynowa
Naleśniki z wędzonym łososiem
Deski serów regionalnych i pleśniowych
Marynaty: pieczarki, ogórki, dynie, papryka

Ciasta i owoce w stołach na paterach

Alkohole i napoje

Kawa, herbata w bufecie
Wódka Miodowa z beczułki
Wódki czyste i smakowe bez limitu
Wino bankietowe białe i czerwone bez limitu
Lampka wina musującego na powitanie Nowego Roku
Woda mineralna, Soki owocowe, Napoje gazowane bez limitu

Dodatkowe alkohole po preferencyjnych cenach