

Sylwester

2023 / 2024

Menu

Przystawki

Wybór chlebów i bułek bankietowych podanych z oliwą z oliwek

Deska wędlin, mięs pieczystych i pasztetów własnego wyrobu

Zimne nóżki wieprzowe w galarecie podane z musem chrzanowym

Tatar wołowy z marynatami

Śledzie i koreczki śledziowe

Wrapy z łososiem i musem śmietanowym

Salatka z pleśniowym serem i karmelizowaną gruszką

Deska serów z bakaliami

Fit bar: mix sałat, pomidory, ogórki, marynaty

Zupy

Żurek na zakwasie chlebowym

Krem z papryki i pomidorów

Dania ciepłe

Polędwiczka wieprzowa z sosie z grzybów leśnych

Morszczuk w sosie maślanym z krewetkami w aromacie wina

Kotlet de volaille z masłem i koperkiem

Kluski śląskie w aromacie pietruszki

Ziemniaki pieczone w ziołach

Warzywa grillowane z czosnkiem

Desery

Owoce

Panna cotta

Ciasto Leśny mech

Sernik z kruszonką

0 23:00

Barszcz serwowany z pasztecikiem