

SYLWESTER 2024/2025

M E N U

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
Śledzie i koreczki śledziowe
Wrapy z łososiem i musem śmietanowym
Sałatka z pleśniowym serem i karmelizowaną gruszką
Deska serów z bakaliami
Fit bar: mix sałat, pomidory, ogórki, marynaty

ZUPY

Żurek na zakwasie chlebowym
Tajska z mlekiem kokosowym

DANIA CIEPŁE

Polędwiczka wieprzowa z sosie myśliwskim
Filet z białej ryby w sosie maślanym z krewetkami w aromacie wina
Pierś zapiekana z grzybami i serem
Kluski śląskie w aromacie pietruszki
Ziemniaki pieczone w ziołach
Warzywa grillowane z czosnkiem

DESERY

Owoce
Panna cotta
Ciasto Leśny mech
Sernik z kruszonką

○ 23:00

Barszcz serwowany z pasztecikiem

