

# Menu Sylwester 2018

Przystawka 1 szt / os  
Sufiak z szynki szwarcwaldzkiej podany z karmelizowaną gruszką i wiórkami melona ( 80g )

Dania główne podawane platerowo 3 szt / os  
Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami ( 80g )  
Marynowany w limonce i chilli filet drobiowy ( 70g )  
Wolno pieczony kark wołowy ( 70g )

Dodatki 2 szt / os  
Pieczone ziemniaki z ziołami ( 75g )  
Kuleczki ziemniaczane z koperkiem ( 75g )

Surówki /warzywa 3 szt / os  
Surówka z kapusty pekińskiej ( 75g )  
Sałatka z buraczków z chilli ( 75g )  
Warzywa po meksykańsku ( 75 g )

Zimny bufet 5 szt / os  
Pieczona w cieście francuskim roladka drobiowa z papryką i szpinakiem ( 25g )  
Course schabowy z musem paprykowym z rukolą ( 25g )  
Terrina drobiowa z żurawiną i orzechami nerkowca ( 25g )  
Galantyna drobiowa z brokułami i pieczarkami ( 25g )  
Vol au vent z musem wasabi i łososiem wędzonym ( 25g )

Sałatki 2 szt / os  
Mix sałat z wędzonym pstrągiem i sosem jogurtowo koperkowym ( 75g )  
Sałatka a'la cezarski z sosem musztardowo miodowym i grzankami ( 75g )

Bułeczki bankietowe ( 30g ) 2szt / os  
Masło 2szt / os

Kawa / Herbata

Śniadanie 2 szt / os  
Barszcz z pasztecikiem ( 250g )  
Wieprzowina po prowansalsku z raout paprykowym ( 250g )