

SYLWESTER 2019/2020

Przystawka:

- tartinki z kremem z serka ziołowego i łososia na sałacie z roszponki

Godz. 20:30

Danie główne:

- roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta
- puree ziemniaczane z koperkiem
- surówka z marchwi, jabłka i pomarańczy
- surówka z czerwonej kapusty
- sok pomarańczowy/woda mineralna z cytryną

Deser:

- puszysty sernik
- kawa z mlekiem, herbata z cytryną

Zimna płyta:

- półmisek wędlin wiejskich i delikatesowych
- półmisek mięs pieczonych (karczek faszerowany, filet z indyka pieczony, schab faszerowany pomidorami suszonymi)
- roladki z szynki i chrzanu w galarecie
- polędwiczka w galarecie z pikłami
- półmisek serów (sery żółte, pleśniowe, oscypek z żurawiną, bryndza)
- łosoś pieczony z masłem koperkowym
- pomidorki nadziewane sałatką z serem i anansem
- jajko otulone łososiem wędzonym
- śledzie po kaszubsku
- pstrąg w migdałach
- tombaliki warzywne, galaretki drobiowe
- sałatka gyros
- sos tatarski, sałatka jarzynowa, bankietowa
- zakąski drobne (koreczki, pikle, babeczki faszerowane, drobne kanareczki na krakersach)
- ogórki kiszone
- masło, pieczywo mieszane

Stolik słodkości:

- deserki
- ciasta/ciasteczka
- owoce

Na ciepło:

Godz. 00:30

- polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym
- kluseczki śląskie
- mix sałat zielonych

Godz. 03:00

- barszcz z pasztecikiem

Napoje:

- soki owocowe, coca-cola, sprite, woda mineralna – 0,5l napoju na osobę
- kawa, herbata z cytryną
- lampka szampana

Alkohol*

*we własnym zakresie