

MENU SYLWESTEROWE 2022/23

Przystawka:

- kurczak grillowany na sałacie z pomidorkami koktajlowymi muśnięty sosem tysiąca wysp

Danie główne:

Godz. 20:10

- 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 z nutą sosu czekoladowego, z pomarańczą i miętą
- kawa z mlekiem, herbata z cytryną

Zimna płyta:

- płyta wędlin wiejskich i delikatesowych
- płyta mięs pieczonych (karczek faszerowany, filet z indyka pieczony, schab faszerowany pomidorami suszonymi)
- roladki z szynki i chrzanu w galarecie
- polędwica wołowa w galarecie z piklami
- deska serów (sery żółte, pleśniowe, oscypek z żurawiną, bryndza)
- pomidorki nadziewane sałatką z serem i ananasem
- jajko otulone łososiem wędzonym
- śledzie po kaszubsku
- sałatka z roszponki z suszonymi pomidorami, prażonym słonecznikiem, boczkiem i mozzarellą
- sos tatarski
- zakąski drobne (koreczki, pikle, babeczki faszerowane, drobne kanapeczki na krakersach)
- pieczywo mieszane

Na ciepło na bufecie:

- krostki z kapustą i mięsem
- mix pierogów

Stolik słodkości:

- deserki
- ciasta/ciasteczka
- owoce

Na ciepło:

Godz. 00:30

- schab faszerowany
- kopytka ziołowe
- buraczki z żurawiną i chrzanem

Na ciepło:

- barszcz z pasztecikiem

Godz. 03:00

Napoje:

- soki owocowe, coca-cola, sprite, woda mineralna - 0,5l/os.,
- kawa, herbata z cytryną
- lampka szampana

Alkohol*

*we własnym zakresie