

Sylwester 2017/2018

Zupa

Ukraińskie kolduny w rosole

Danie główne

Faszerowane udo z kurczaka, borowikami z mazowieckich lasów z puree ziemniaczanym i białą kapustą zasmażaną

Bufet zakąskowy

Płyta mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni

Delikatny pasztet drobiowy z żurawiną i włoskim orzechem

Mix pierogów okraszonych boczkiem i cebulką

Schab ze śliwką w galarecie z czerwonego wina

Aromatyczne kotleciki jagnięce z dipem jogurtowo-miętowym

Sałatka jarzynowa w szynce

Tatar ze śledzia podany na grillowanym winnym jabłuszku

Sałatka grecka

Tymbaliki wieprzowe i drobiowe

Marynowany łosoś w lekkiej zalewie octowej z zielonym pieprzem

Wybór zimnych sosów

Danie serwowane przez Szefa Kuchni

Udziec wieprzowy z pieczonymi jabłkami z wiejską kaszą i buraczkami na zimno

Druga ciepła kolacja

Barszcz czerwony z pierożkiem kapuścianym

Bufet słodki

Napoje bez ograniczeń:

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki

Alkohol we własnym zakresie

Lampka szampana na powitanie Nowego Roku

Pokaz sztucznych ogni