

SYLWESTER

MENU

BUFET POWITALNY

Tartinki , krakersy i voulaventy z pastami o różnym smaku

WELCOME DRINK Kapitańskie tango

(St. Remy Brandy, Bols Creme de Cacao, mleko)

PRZYSTAWKA

Polędwiczki sous vide podane ze szparagami i sosem cumberland

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososia i sandacza podany z małą św. Jakuba, sosem bearnaise, gratin dauphinois, warzywami blanszowanymi

DESER

Mus kokosowy z malibu i sosem wiśniowym

NAPOJE

Kawa, herbata

Woda mineralna 30 cl

Napoje gazowane

Wódka biała

Wino musujące 75 cl

- 2 butelki na osobę

- 2 puszki na osobę

- 250 g na osobę

- 1/4 butelki na osobę



**Kapitańskie
TANGO**



Kapitańskie TANGO

BUFET SYLWESTROWY

Półmiski aromatycznych mięs pieczonych z różnym nadzieniem
Galantyna z drobiu w delikatnej galarecie
Tradycyjny tatar wołowy
Ryby w galarecie
Teriny rybne i warzywne
Roladki rybne z nadzieniem z krabów, krewetek i szpinaku
Półmiski ryb wędzonych
Wybór serów żółtych i pleśniowych podanych z owocami
Półmiski wybornych wędlin
Paszтет zapiekany w cieście francuskim

SAŁATKI

Mix sałat z grillowaną pierśią kurczaka, granatem, ziarnami słonecznika i dyni
Mozzarella z pomidorami i sosem bazyliowym
Sałatka z figami, szynką parmeńską, kozim serem i orzeszkami
Pikantna sałatka z polędwiczkami wieprzowymi
Sałatka makaronowa z owocami morza

SOSY I DODATKI

Sos czosnkowy
Sos tysiąca wysp
Sos tatarski
Oliwki, ogórki konserwowe, papryki, pikle
Wybór pieczywa różnego, masło

DESERY

Wybór pysznych ciast
Kompozycje deserów z galaretką
Aromatyczne koktajle owocowe
Szaszłyki owocowe
Świeże owoce

Doping do dalszej zabawy

Szynka pieczona z syropem klonowym
Kurczak w zielonym curry

BUFET ŚNIADANIOWY