



Kapitański Bal Sylwestrowy 2021/2022

MENU

KOLACJA SYLWESTROWA

Welcome drink

Aperitif szampański na przywitanie

Przystawka

Tatar z łososia z majonezem z wasabi, jajkiem przepiórczym i kawiozem

Zupa

Krem z dyni i pieczonej papryki, płatki migdałów

Danie główne

Roladki z polędwiczki z serem pleśniowym, sosem koniakowym, ziemniakami au gratin i warzywami

Napoje

Wódka biała	350 ml/os.
Wino musujące	lampka (100 ml)
Woda mineralna	2 but. 330 ml/os.
Soki owocowe	500 ml/os. (w butelkach)
Napoje gazowane	2 puszki 330 ml/os.





BUFET SYLWESTROWO-NOWOROCZNY

- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i kiełbas
- Pieczony rostbef marynowany w kolorowym pieprzu
- Kaczka faszerowana owocami z imbirem w maladze
- Roladki ze schabu nadziewane szpinakiem i grzybami
- Galantyna drobiowa z pistacjami w galarecie
- Pasztet z dziczyzny z gruszkami i żurawiną
- Carpaccio wołowe z marynowanymi rydzami i parmezanem
- Łosoś w galarecie w otoczeniu raków
- Pieczony rostbef marynowany w kolorowym pieprzu
- Faszerowane pstrągi z krewetkami
- Terriny rybne z małżami i kaparami
- Łosoś i owoce morza marynowane w limonce
- Szynka parmeńska z melonem i kiełkami słonecznika
- Ryby wędzone w dymie bukowym
- Wybór różnorodnych serów z winogronem i bakaliami

Sałatki

- Orientalna z warzywami, kiełkami i sezamem
- Feta z oliwkami, pomidorkami cherry, rukolą i oregano
- Owoce morza, papryka, cebula, pomidorki, makaron, chilli
- Caprese z serem mozzarella, pomidorami i pesto bazyliowym

Sosy i dodatki

- Sos tatarski
- Sos cumberland
- Sos czosnkowy
- Oliwki, kapary, papryki, korniszony, patisony, pieczarki marynowane
- Wybór pieczywa różnego, masło

Bufet deserowy

- Ciasta
- Desery
- Owocowe
- Szynka pieczona z musztardą i syropem klonowym serwowana z warzywami ratatouille - serwowane od godz. 1.00
- Boeuf bourguignon - serwowane od godz. 2.00