

Sylwester

m/f Wawel

MENU

BUFET Z PRZEKAŃSKAMI

Volaventy faszerowane pastami, chipsy, krakersy, paluszki

WELCOME DRINK

Absolut Curant 4 cl, sok jabłkowy 10 cl, grenadyna 1 cl

PRZYSTAWKA

Półgęsek wędzony z marynowaną gruszką, podany na mixie sałat z sosem żurawinowym

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa faszerowana pomidorami w otulinie boczku, podana z au gratin, sosem koniakowym i warzywami blanszowanymi

NAPOJE

Wino musujące	- lampka
Wódka biała	- 350 ml/os.
Soki owocowe	- 500 ml/os.
Napoje gazowane	- 2 puszki 330 ml/os.
Woda mineralna	- 2 but. 330 ml/os.
Kawa / herbata	

2020



BUFET ZIMNY

- ★ Zestaw mięs pieczonych z różnym nadzieniem
- ★ Wybór serów podanych ze świeżymi owocami i bakaliami
- ★ Prosciutto z melonem gallo
- ★ Stimowane owoce morza w miodzie i koniaku
- ★ Łosoś z pióropuszem krewetek w galarecie limonowej
- ★ Terriny na różne sposoby
- ★ Sandacz faszerowany krabami i szpinakiem
- ★ Zestaw ryb wędzonych
- ★ Pasztet zapiekany w cieście francuskim
- ★ Roladki z pstrąga w delikatnej galarecie
- ★ Łosoś marynowany gravlax
- ★ Stacja wędlin i kiełbas polskich z żurkiem po staropolsku
- ★ Tatar wołowy

DODATKI

- ★ Sałatka sycylijska (salami, pomidory, mozzarella, kapary, pieczarki, avocado, sos vinegret)
- ★ Tradycyjna włoska sałatka caprese
- ★ Zestaw sałat z polędwiczką, cukinią, papryką, prażonymi ziarnami słonecznika i dyni
- ★ Sałatka grecka
- ★ Sałatka z gęsiną, kozim serem i figami
- ★ Sosy i dodatki
- ★ Pickle różne (papryczki, patisony, pieczarki, ogórki, kukurydza)
- ★ Sos cocktailowy
- ★ Sos tatarski
- ★ Sos ajoli
- ★ Sos vinegret
- ★ Bułeczki bankietowe, pieczywo różne, masło

CIASTA I DESERY

- ★ Wybór ciast różnych
- ★ Panna cotta
- ★ Szaszłyki owocowe
- ★ Sałatki owocowe
- ★ Galaretki o różnych smakach
- ★ Owoce świeże

DANIA SERWOWANE W NOWYM ROKU

Szynka pieczona glazurowana w miodzie i tymianku podana z piklami
Kociołek z wołowym gulaszem na ostro