



mf „Cracovia”

MENU SYLWESTROWE

WELCOME DRINK

Prosecco

PRZYSTAWKA

Stimowany łosoś, krewetka tygrysia, podane na musie chrzanowym z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowo – kaporowym podane na glazurowanych szparagach z pieczonymi w ziołach ziemniaczkami

NAPOJE ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE

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

BUFET SYLWESTROWY

Pieczony krwisty rostbef w kolorowym pieprzu z musem z avocado
Półmisek zimnych mięs marynowanych w ziołach
Roladki ze schabu z musem chrzanowo - żurawinowym na roszponce
Półmiski pasztetów z cumberlandem z wędzonymi śliwkami, serek ziołowy z białym winem
Łosoś w galarecie w otoczeniu pstrągów i raków z naszych jezior



Tatar z łososia na rucoli , granatach i grillowanych limonkach
Rolady rybne ze szpinakiem,
Śledź bałtycki pod pierzynką z buraczkami
Deska wyrobów staropolskich, smalec wiejski, kaszanka, kiszka ziemniaczana, salceson
ozorkowy
Sery pleśniowe, paluszki grissini, krakersy, smoczy owoc
Sałatka brokułowa ze słonecznikiem i orzeszkami pinii, płatkami parmezanu, truskawkami
Sałatka z grillowana piersią kaczki , orzechy laskowe i karmelizowane gruszki , vinegretem z
dzikiej róży
Sałatka z grillowanej cukinii z prażonymi ziarnami

Dodatki

Dipy: sos tatarski, śmietanowo – chrzanowy, żurawinowy,
czosnkowy, miodowo – musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, patisony, papryczki)
Domowe pieczywo w trzech smakach: ciemne, jasne, ziarniste
Masło śmietankowe / ziołowe

Desery

Wybór domowych ciast, torty
Patera owoców filetowanych
Tęczowe galaretki

POTRAWY NA GORĄCO SERWOWANE JESZCZE W STARYM ROKU

Zupa bałkańska z pieczoną papryką
Pikantny stroganow z chrupkim pieczywem

POTRAWY NA GORĄCO SERWOWANE W NOWYM ROKU

Szynka marynowana w soli morskiej i pieczona po staropolsku
z sosem piernikowo – koniakowym
Blanszowane warzywa na maśle orzechowym