



Mf „Nova Star”

MENU SYLWESTRÓWE

KOLACJA SYLWESTRÓWA

Welcome drink - Prosecco

Przystawka

Tatar z wędzonego pstrąga z łososiem marynowanym w soli morskiej i koperku, kawiolem i jajkiem przepiórczym

Danie główne

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

Napoje alkoholowe i bezalkoholowe

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 SYLWESTRÓWO-NOWOROCZNY

Półmisek mięs pieczonych z morelami i śliwkami
Pieczony rostbef marynowany w kolorowym pieprzu
Kaczka faszerowana owocami z nutą imbiru w maładze
Roladki z polędwiczki i schabu nadziewane szpinakiem i grzybami
Galantyna drobiowa w delikatnej galarecie
Paszтет z królika zapiekany w cieście francuskim
Tatar wołowy z marynowanymi grzybkami, ogórkiem i cebulką



Łosoś w galarecie w otoczeniu raków
Faszerowane pstrągi z krewetkami, szpinakiem i krabami
Roladki ryb różnych w cytrynowej galarecie
Teriny rybne i warzywne
Łosoś i owoce morza marynowane w cytrynie
Melon kantalupa owinięty szynką parmeńską
Ryby wędzone w dymie bukowym
Stacja wybornych wędlin i kiełbas
Wybór różnorodnych serów podanych z owocami i bakaliami

Sałatki

Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka, selerem naciowym, sałatą, świeżymi owocami, prażonymi ziarnami słonecznika i dyni.
Sałatka makaronowa z szynką, brokułami, kukurydzą
Sałatka z serem feta, oliwkami, świeżymi pomidorami i rukolą
Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, suszonymi pomidorami
Pomidory z serem mozzarella i dressingiem bazyliowym

Sosy i dodatki

Sos tatarski
Sos cumberland
Sos czosnkowy
Dressing koperkowy
Oliwki, ogórki konserwowe, papryki, pikle, patisony, pieczarki marynowane
Wybór pieczywa różnego, masło

Desery

Wybór pysznych ciast
Kolorowe kompozycje deserów z galaretką
Szaszłyki owocowe
Owoce świeże - winogrona, mandarynki, pomarańcze, gruszki, jabłka, banany

Potrawy na gorąco serwowane w Nowym Roku

Szynka pieczona z musztardą i syropem klonowym podana z piklami i chrzanem
Gulasz wołowy z boczkiem wędzonym i czerwonym winem.