



Mf „Wawel”

## Menu Sylwestrowe 2020

**Wellcome drink** - Prosecco

**Przystawka**

Marynowana pierś z kaczki podana na mixie sałat z sosem malinowym, borowikami i grzanką

**Danie główne**

Pieczony łosoś na liściach limonki, z koperkowym pesto, sosem cytrynowo - kaparowym, podany na glazurowanych szparagach z pieczonymi ziemniakami.

**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 SYLWESTROWY**

Wybór mięs pieczonych z morelami i śliwkami

Pieczony rostbef marynowany w kolorowym pieprzu

Roladki z polędwiczki i schabu nadziewane szpinakiem i grzybami

Kaczka faszerowana owocami w maładze

Galantyna drobiowa w delikatnej galarecie

Pasztet zapiekany w cieście francuskim

Tatar wołowy z marynowanymi grzybkami, ogórkiem i cebulką

Stacja wędlin i kiełbas polskich

Terriny rybne i warzywne

Prosciutto z melonem gallo

Wybór serów podanych ze świeżymi owocami i bakaliami

Stimowane owoce morza w miodzie i koniaku

Roladki z pstrąga w delikatnej galarecie

Łosoś marynowany gravlax

Zestaw ryb wędzonych



### **Sałatki**

- Sałatka sycylijska (salami, pomidory, mozzarella, kapary, pieczarki, avocado, sos winegret)
- Tradycyjna włoska sałatka caprese
- Zestaw sałat z polędwiczką, cukinią, papryką, prażonymi ziarnami słonecznika i dyni
- Sałatka grecka
- Sałatka z gęsiną, kozim serem i figami
- Carpaccio z buraka

### **Sosy i dodatki**

- Pikle różne (papryczki, patisony, pieczarki, ogórki, kukurydza)
- Sos cocktailowy
- Sos tatarski
- Sos ajoli
- Sos winegret
- Wybór pieczywa, masło.

### **Desery**

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

### **Dania na gorąco, serwowane w Nowym Roku**

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