

SYLWESTER MENU

PRZYSTAWKA W STOLE

Jesiotr wędzony w szpinakowym blinie, z jadalną ziemią z nutką borowika oraz musem z rokitnika
Wegański hummus pieczony w cukinii z chipsem pumpernika 

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Polędwiczka wieprzowa z cielęciną i duszonym porem, z jadalnym mchem z sosem gorgonzola,
na puree z batata i dzikim brokułem

Seitan w panko na pomidorowej salsie, z dziki ryżem i grillowanym boczniakiem mikołajkowym 

BUFET GORĄCY

Zupa Tom Yum z kurczakiem i boczniakami

Krem z korzenia pietruszki z gruszką marynowaną w porto i kruszonką piernikową

Poliki wołowe duszone w sosie czerwonego wina

Halibut w towarzystwie łososa w sosie z raków rzecznych

Kaczka po kujawsku na modrej kapuście i sosem cherry

Sakiewki z indyka z grzybami, na sosie lazur

Pierogi ręcznie robione

- z mięsem

- ze szpinakiem

Warzywa z grilla z nutką sezamu

Tiftele z soczewicy z warzywami na salsie pomidorowej

Gnocchi ze szpinakiem

BUFET ZIMNY

Tatar wołowy na pszennej grzance

Tatar z awokado w shocie

Łosoś grawlax z musztardą dijon i koprem z oliwką w shocie

Krewetki w cieście ziemniaczanym w sosie sweet chilli

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną

Mini burgery z hummusem i suszonym pomidorem

Quesadillas z kurczakiem/quesadillas z warzywami

Pikantne szpadki z chorizo i grillowanym ananasem

Wegańskie szpadki z tofu i melona

Carpaccio z ośmiornicy na rukoli

Śledź wędzony z borowikiem

Mini bruschetty z musem z wątróbki i konfiturą z płatków róż

Ostrygi Gillardeau na kruszonym lodzie

BUFET SAŁATKOWY

Salatka z grillowanym łososiem i sosem cesar

Salatka tabbouleh z kuskusem

Salatka z kozim serem, figą, pistacjami, pestkami granata

BUFET DESEROWY

Candy bar

Mini deserki w słoiczkach: pana cotta, cream brulle

Mini napoleonki, miodownik, mini tartaletki z owocami

Salatka ze świeżych owoców

Chia owoce, kasza z wiśni

Kawa, herbata, woda, soki

LIVE COOKING

Krewetki Tiger podane na płonąco z nutką chili