

MENU SYLWESTROWE

Przystawka

Marynowany w ziołach schab sous vide z jogurtowo-pieprzowym dipem

Zupa

Krem z białych warzyw z oliwą sezamową

Danie gorące

Pierś z perliczki zakrywana pomidorkami koktajlowymi i bazylią, podana z kremowymi ziemniakami z pudrem z boczku i musem z marchewki

Deser

Mus z białej czekolady na ciemnym krakersie z sosem malinowym

Gorąca kolacja I

Polędwiczki wieprzowe w bocznikach z kopytkami i selerem z orzechami

Gorąca kolacja II

Barszcz biały z tartym jajkiem i białą kiełbasą

Napoje

kawa, herbata, sok pomarańczowy, soda mineralna z miętą i cytryną, Coca-Cola, Fanta, Sprite, wino musujące (1 butelka/4 osoby)

Zimny bufet

Ruloniki z łososia wędzonego z serem ricotta i kurkami

Matiasy w cieście naleśnikowym z zaprawą śmietanową

Indyk sous vide w pietruszce

Marynowany w ziołach schab sous vide z jogurtowo-pieprzowym dipem

Pieczona szynka wieprzowa z chrzanem

Balsamiczne fileciki kurczące na lekkich sałatach

Pasztet domowy

Polędwiczki wieprzowe w polskich ziołach

Roladki ze szpinakowych naleśników z rzodkiewką i serkiem

Roladki warzywne w papierze ryżowym z salsą paprykową

Grillowane cukinie z dipem czosnkowym

Deski serów z winogronami i orzechami

Pomidory z mozzarellą

Pieczycwo mieszane

Desery

Minibabeczki z owocami

Jabłecznik na kruchym cieście

Sernik brownie

Krem z białej czekolady z malinami

Mus karmelowy z orzechami

Krèm brûllée z palonym cukrem

Owoce filetowe

