MENU SYLWESTROWE 2026

Przystawka:

Pierś z kaczki, mus dyniowy z pomarańczą, prażone kapary, oliwa szpinakowa

Zupa:

Krem z pomidora i czerwonej papryki, mascarpone, prażone migdały



Danie gorące:

Polędwiczki wieprzowe, ziołowa kruszonka z pistacjami, sos estragonowy, puree selerowo-ziemniaczane, mus z pieczonych buraków z musztardą francuską

Deser:

Ekler z kakaową kruszonką, biała czekolada, wiśnia w krupniku, pistacje



Kolacja gorąca I:

Pierś z kurczaka kukurydzianego, muślin szpinakowy, batat z grilla, kalafior z palonym masłem, marchew glazurowana

Kolacja gorąca II:

Staropolski żurek na zakwasie, panierowane jajko, kremowe ziemniaki, emulsja chrzanowa

Bufet zimny

Bufet słodki



Napoje zimne i gorące



MENU SYLWESTROWE 2026

Przystawka:

Pierś z kaczki, mus dyniowy z pomarańczą, prażone kapary, oliwa szpinakowa

Zupa:

Krem z pomidora i czerwonej papryki, mascarpone, prażone migdały

Danie gorące:

Polędwiczki wieprzowe, ziołowa kruszonka z pistacjami, sos estragonowy, puree selerowo-ziemniaczane, mus z pieczonych buraków z musztardą francuską

Deser:

Ekler z kakaową kruszonką, biała czekolada, wiśnia w krupniku, pistacje

Kolacja gorąca I:

Pierś z kurczaka kukurydzianego, muślin szpinakowy, batat z grilla, kalafior z palonym masłem, marchew glazurowana

Kolacja gorąca II:

Staropolski żurek na zakwasie, panierowane jajko, kremowe ziemniaki, emulsja chrzanowa

Bufet zimny

Bufet słodki

Napoje zimne i gorące

