



Sylwester 2018/2019

Menu

Przystawka – tatar z tuńczyka na musie z mango

Zupa – pikantna zupa rybna z mlekiem kokosowym i krewetkami

Danie główne – tradycyjne zraziki wieprzowe serwowane w sosie własnym na domowych kopytkach

Deser – domowa beza z kremem mascarpone i owocami tropikalnymi

godz. 22.00 – pieczone udko z kurczaka serwowane na kolorowym risotto

godz. 01.00 – zupa meksykańska

godz. 03.00 – barszcz czerwony z pasztecikiem

Przystawki zimne:

melon w szynce parmeńskiej

tropikalna sałatka owocowa z kurczakiem

jajka faszerowane awocado

rolada z kurczaka ze szpinakiem

rolada z boczku

pasztet z żurawiną

sałatka z gruszką i serem lazur

galaretki drobiowe

śledzik kolorowy

Bufet słodki:

malinowe kule

mini-serniczki w czekoladzie

mus czekoladowy

tropikalny mus owocowy

szarlotka

sernik z białą czekoladą i brzoskwinia