

MENU SYLWESTROWE 2018

Przystawka

Koktajl z krewetek

Danie główne serwowane

Krem z borowików podany z uszkami mięsnymi i kleksem kwaśnej śmietany

Schab faszerowany polędwiczką wieprzową, serem pleśniowym i pomidorkami suszonymi podany z kluseczkami i buraczkami glazurowanymi

Bufet ciepły

Strogonow wołowy

Polędwiczki wieprzowe zapiekane w boczku

Sakiewki z kurczaka faszerowane pieczarką

Łosoś w sosie cytrynowo - maślanym

Kaszotto z grzybami

Talarki ziemniaczane zapiekane z pieprzem cytrynowym

Bukiet warzyw

Po północy

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Bufet zimny (stół szwedzki)

Deska serów pleśniowych

Pieczyste podane z sosem chrzanowym i żurawiną

Roladki schabowe z musem chrzanowym

Kurczak faszerowany owocami

Galantyna z kurczaka

Szparagi z szynką

Roladki z polędwicy wieprzowej

Pstrąg faszerowany

Śliwka zawijana w boczku

Śledź w oleju

Jajka z kawiozem

Mix tymbalików

Pomidorki faszerowane

Pomidor z mozzarellą

Sałatka z wędzonego kurczaka i selera naciowego

Sałatka tradycyjna

Sałatka grecka z serem feta

Bufet słodki

Owoce filetowane

Ciastka bankietowe

Ciasto domowe

Kawa, herbata