

MENU KOLACJI SYLWESTROWEJ

Starter (wybór)

pieczywo: chleb żytni na zakwasie,
paluchy grissini, chrupki żytnie, bułki,
masło, masło ziołowe

Klasyczny tatar z wołowiny z żółtkiem,
cebulką, korniszonem i marynowanymi
grzybkami

Śledź curry. Przyrządzony na sposób
duński - lekko słodki i kwaśny.

Serwowany z gotowanym jajkiem,
korniszonem i kaparami. Sos curry z nutą
pomarańczy.

Zupa (wybór)

Barszcz czysty z rogalikiem grzybowym

Krem z brokułów z grzanką

Danie Główne (wybór)

Rostbef pieczony w niskiej temperaturze
z sosem rémoulade

Filet sandacza pieczony w
marynowanych młodych liściach
winogron w delikatnym sosie z białego
wina i kwaśnej śmietany.

Dodatki (wybór)

Kluski śląskie

Piure z ciecierzycy

Kasza gryczana niepalona

Warzywa (wybór)

Pieczone warzywa korzeniowe (młode
ziemniaki w mundurkach, bataty,
pietruszki, seler, buraki)

szpinak na ciepło

Warzywa gotowane na parze (na życzenie
z dressingiem)

Deser

Tiramisu, na biszkopcie z mascarpone

Napoje

Herbata, kawa, woda mineralna

Bar /alkohole

Na zamówienie

lub korkowe:

butelka wina /szampan___30 zł

alkohol procentowy, 0,5 l___50 zł

Bufet przekąskowy (po 21.00)

Deska serów regionalnych

Pasta z wędzonej makreli

carpaccio z polędwicy wołowej

pasztet z gruszką

oliwki, orzeszki, krakersy