

Menu Sylwestrowe

PRZYSTAWKA

KANAPECZKI CROSTINI

z kompozycją aromatycznych past

ZUPA

KREM Z PIECZONYCH BATATÓW

z wiejską śmietaną i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA

W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH

Serwowana z ziemniaczanym Gratin oraz kompozycją kruchych salat z sosem ze świeżych malin

DESERY

KOMPOZYCJA MINI DESERÓW

I TRADYCYJNYCH CIAST

NAPOJE

GORĄCE

Kawa i herbata z dodatkami

ZIMNE

Soki, napoje niegazowane
**KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO
O PÓŁNOCY**

ZAKĄSKI

TATAR WOŁOWY

Wołowina z klasycznymi dodatkami

TRIO ŚLEDZIOWE

Kompozycja śledzi w śmietanie, oleju i przyprawach korzennych

MIĘSA PIECZONE Z DIPAMI

Schab ze śliwką, karkówka piklowana, rolady z boczku, pasztetę z żurawiną i orzechami

SALATKA Z MARYNOWANEGO SELERA

Z orzechami i owocem mandarynki podawana na liściach cykorii

TRADYCYJNA SALATKA JARZYNOWA

PIERŚ INDYCZA PO GDAŃSKU

W lekkiej maladze

TERRINA Z PSTRĄGA TĘCZOWEGO

Z sztykami rakowymi pod galaretką porto

TERRINA DROBIOWA

Z bakaliami w cytrynowej glazurze

OWOCE MORZA

Na kompozycji z kruchych salat z sosem winegret w aromacie owoców granata

NA GORĄCO PO PÓŁNOCY

BARSCZ CZERWONY

z pasztecikami

**PAŁKI Z KURCZAKA PIECZONE W MIODZIE
Z CHILLI, KOLENDRA I MUSZTARDA DIJON**



DWOREK BANINO