



SYLWESTER  
2024/2025

*Menu*

## Aperitif

---

### Półmisek ryb

- \* Łosoś wędzony w cieście francuskim z serem gorgonzola
- \* Krewetki marynowane w szampanie
- \* Galantyna z sandacza otulona makiem
- \* Tymbaliki z kraba i czarnej oliwki w zalewie słodko kwaśnej

### Półmisek mięs

- \* Tartinka z polędwicą wołową z kaparami
- \* Pierś z kaczki nadziewana słonecznikiem i dynią hokkaido
- \* Pralina z bażanta z maliną
- \* Szynka parmeńska z melonem

### Półmisek różności

- \* Tatar z przegrzebek z arbużową salsą
- \* Fantazja z cukinii z serkiem chrzanowym
- \* Babeczka z wędzonego tofu z morelową konfiturą
- \* Torcik z suszonych pomidorów z serkiem Valbon i oliwką

## Zupa

---

Wykwintny bulion z pierożkami z przepiórki

## Danie główne

---

Gęś z maślanym królikiem,  
aromatyczny sos z Goldwasser,  
torcik ziemniaczany otulony amarantusem,  
mus z dyni, marynowana śliwka

## Bufet zimnych przekąsek

---

- \* Węgorz wędzony
- \* Sielawa wędzona
- \* Jesiotr faszerowany podany w całości
- \* Dorsz w sosie pomidorowym
- \* Mule marynowane trawą cytrynową
- \* Galaretką z halibuta i czerwonego kawioru
- \* Deska serów żółtych, wędzonych i pleśniowych z orzechami i winogronami
- \* Polędwica wieprzowa nadziewana kalifornijską śliwką
- \* Tatar z suszonych pomidorów
- \* Marynowane kalmary na rukoli z pomidorkami cherry
- \* Koktajl z krewetek, mango i brzoskwini z truskawką i świeżą miętą
- \* Śledź marynowany z ogórkiem i suszonymi pomidorami
- \* Pieczony schab z dzika nadziewany morelą
- \* Płyty z maliną i musem z pieczonego kurczaka
- \* Tatar wołowy na grzance
- \* Puree z pieczonego buraka z krakersem
- \* Terina z kaczki z żurawiną

- \* Podwędzana polędwiczka cielęca na toście z musem z zielonego groszku
- \* Galantyna z indyka z pistacjami
- \* Wegański pasztet z pieczarkami
- \* Sałata lodowa z boczkiem i kurczakiem oprószona płatkami parmezanu
- \* Sałatka z karczochów, szynki sarmackiej z orzechami pinii
- \* Sałatka z ośmiorniczkami baby, brokułami i białym sezamem
- \* Mix sałat z serem Manouri, truskawkami i pestkami granatu

## Wiejskie specjały

---

- \* Mięsa pieczone, kiełbasa myśliwska, salceson, boczek faszerowany, kaszanka
- \* Karkówka faszerowana suszonymi pomidorami
- \* Pasztet z zająca z leśnymi grzybami
- \* Prosię faszerowane paloną kaszą gryczaną i podrobami
- \* Marynaty z domowej spiżarni
- \* Tradycyjny smalec oraz smalec z fasoli

## Bufet dań gorących

---

- \* Wolno pieczony antrykot w marynacie z różowym pieprzem
- \* Czarny makaron z owocami morza
- \* Zrazy z kaczki z konfiturą śliwkowo – żurawinową
- \* Halibut zapiekany na sosie z wędzonego węgorza z pistacjową posypką
- \* Mini gofry ziemniaczano – ziołowe
- \* Perłowa kasza kuskus z marynowanymi warzywami i parmezanem
- \* Kompozycja pieczonych warzyw z oliwą szczypiorkowo – bazyliową

**Zupa na bufecie** – podawana po północy

- \* Bisque z langustynek z szafranowymi kluseczkami

## Bufet deserowy

---

- \* Wybór ciast bankietowych i pralin
- \* Truskawki w czekoladzie
- \* Owoce filetowe
- \* Aromatyczna kawa z ekspresu
- \* Wybór herbat
- \* Woda mineralna
- \* Sok owocowy
- \* Napoje gazowane
- \* Wódka Finlandia 250 ml / os
- \* Wino białe i czerwone Ventisquero 150 ml / os
- \* Wino musujące Cava Stars Brut Reserva (1 butelka na 4 osoby)