



## Menu „Sylwester 2014/2015”

Cena: 220 zł/osoba

Rozpoczęcie o godzinie 20.00

### Dania serwowane:

- ❖ Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami
- ❖ Krem borowikowy z złotą grzanką
- ❖ Polędwiczki w sosie z jeżyn
- ❖ Buraczki z migdałami
- ❖ Ziemniaczane purre

### Dania na ciepło

- ❖ Kaczka w sosie wiśniowym na ostro
- ❖ Kurczak faszerowany serem
- ❖ Sandacz z warzywami
- ❖ Gulasz myśliwski

### Dania na zimno

- ❖ Marynowany łosoś z kolendrą
- ❖ Deska francuskich serów
- ❖ Deska polskich pasztetów z dzika i z kaczki,
- ❖ Mazurskie ryby w szuwarach
- ❖ Tatar z polędwicy wołowej z cebulką i ogórkiem
- ❖ Rolada z indyka
- ❖ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- ❖ Śledziki w oliwie z suszonymi pomidorami

### Salaty

- ❖ Sałata z grillowana z kaczki z grillowana gruszka i sosem malinowym
- ❖ Mozzarella z pomidorami i sosem pesto
- ❖ Sałata z grillowanym kurczakiem, żurawią, orzechami w miodowym

*Słodki bufet:*

- ❖ Ciasta domowe
- ❖ Mini babeczki
- ❖ Mini tarty
- ❖ Desery
- ❖ Świeże owoce
- ❖ Tort Noworoczny

*Napoje bezalkoholowe:*

- ❖ Kawa oraz herbata
- ❖ Soki
- ❖ Cola-cola
- ❖ Woda serwowana z miętą

*Napoje alkoholowe:*

- ❖ Wódka 0,5l lub wino 0,7l na parę
- ❖ Szampan