



## MENU NA BAL SYLWESTROWY 2024

### Zupa:

Zupa rybna z pomidorami i kluskami  
Krem grzybowy z ziołowymi kluskami lanymi i śmietaną

### Dania ciepłe:

sakiewka drobiowa w sosie „Cafe de Paris”  
filet z kaczki w sosie gruszkowym z wiśniami  
policzki wieprzowe duszone w winie  
roladki wieprzowe z kiszoną kapustą w sosie grzybowym  
pieczony łosoś na ratatouille

### Dodatki:

ziemniaki w mundurku z boczkiem, zapiekane z serem gorgonzola  
kasza pęczak z ziołową cebulką  
chrupiące warzywa na słodko - kwaśno  
mix sałat z winegretem  
sałatka grecka

### Przekąski:

schab faszerowany chrzanem, glazurowany  
półmisek mięs pieczonych (boczek rolowany z majerankiem i czosnkiem, rolada z karkówki, pieczony indyk)  
pasztet z dzika  
kurczak w galarecie  
kremowy mus z wędzonym łososiem w szpinakowym biszkopcie  
sylwestrowa sałatka Szefa Kuchni  
sałatka z owoców morza  
sałatka z tuńczykiem  
carpaccio z buraka

### Kolacje:

krem z soczewicy  
sandacz w sosie musztardowo – krewetkowym

### Na słodko (2 porc/os):

Sernik z wiśnią  
Ciasto marchewkowe  
Jabłkowa pokusa

kawa, herbata – bez limitu  
soki owocowe, woda – bez limitu  
coca-cola, fanta, sprite – 1 szt/os  
wódka 0,5 l/parę  
wino półwytrawne do obiadu – 100 ml/os  
wino musujące – 100 ml/os