

## SYLWESTROWE MENU

### NEW YEAR'S EVE MENU

#### PRZYSTAWKA

Tatar z japońskiej wołowiny  
trufle / majonez rozmarynowy

#### PRZYSTAWKA

Marynowane przegrzebki  
wiśnie / kawior z jesiotra / szparagi morskie / pikle z okry

#### ZUPA

Krem rakowy na gęsinie  
opiekane pierożki / buraki

#### DANIE GŁÓWNE

Comber z sarny  
purée kasztanowe / ziemniak hasselback / opalane figi / sos rozmarynowy

#### DESER

Torcik balowy  
słone daktyle / złoto / likier pomarańczowy

#### APPETIZER

Marinated Scallops  
cherries / sturgeon caviar / sea asparagus / pickled okra

#### SOUP

Crayfish Bisque with Goose  
toasted dumplings / beets

#### MAIN COURSE

Saddle of Venison  
chestnut purée / hasselback potato / charred figs / rosemary sauce

#### DESSERT

Gala Cake  
salted dates / gold / orange liqueur



# SYLWESTROWE MENU WEGAŃSKIE

## NEW YEAR'S EVE VEGAN MENU

### PRZYSTAWKA

Marynowane borowiki stepowe  
wiśnie / kawior / szparagi morskie / pikle z okry

### ZUPA

Krem z salsefii  
opiekane pierożki / buraki

### DANIE GLÓWNE

Roladki z grillowanego bakłażana  
purée kasztanowe / ziemniak hasselback / opalane figi / sos rozmarynowy

### DESER

Torcik balowy  
słone daktyle / złoto / likier pomarańczowy

### APPETIZER

Marinated Steppe Mushrooms  
cherries / caviar / sea asparagus / pickled okra

### SOUP

Salsify Cream Soup  
toasted dumplings / beets

### MAIN COURSE

Grilled Eggplant Rolls  
chestnut purée / hasselback potato / charred figs / rosemary sauce

### DESSERT

Gala Cake  
salted dates / gold / orange liqueur



# SYLWESTROWE MENU BUFETOWE

## NEW YEAR'S EVE BUFFET MENU

### Bufet zimny:

Łosoś marynowany w ziołach i musztardzie francuskiej  
Matias wędzony z jabłkiem i koprem włoskim  
Wędzone krewetki z musem awokado  
Plastry wołowiny z musem kaparowym  
Terrina z kaczki z suszonymi śliwkami  
Tatar z suszonych pomidorów z bazylią  
Hummus z orzechami nerkowca i cykorią  
Wędliny i sery regionalne z marynatami i konfiturami

### Bufet gorący:

Barszcz na zakwasie z suszonymi śliwkami  
Żurek z gęsiną i borowikami  
Połędwica z dorsza z szafranem i limonką  
Łosoś szkocki w sosie śmietanowo- ziołowym  
Udka kaczki w majeranku z pieczonym jabłkiem  
Pierogi z batatami i soczewicą i suszonym pomidorem  
Opiekane cząstki ziemniaków z wędzoną papryką  
Warzywa grillowane z tymiankiem

### Bufet słodki:

Sernik cytrynowy z bezą  
Mini tarty jabłkowe z paloną czekoladą  
Mus makowy z bakaliami  
Crème brûlée z malinami  
Salatka z ananasa z czerwonym pieprzem i miętą

### Cold Buffet:

Herb and dijon mustard marinated salmon  
Smoked herring with apple and fennel  
Smoked shrimp with avocado mousse  
Slices of beef with caper mousse  
Duck terrine with dried plums  
Sun-dried tomato tartare with basil  
Cashew hummus with endive  
Regional cured meats and cheeses with pickles and jams

### Hot buffet:

Sour rye soup with dried plums  
White borscht with goose and porcini mushrooms  
Cod fillet with saffron and lime  
Scottish salmon in a creamy herb sauce  
Duck leg with marjoram and baked apple  
Sweet potato and lentil dumplings with sun-dried tomato  
Roasted potato wedges with smoked paprika  
Grilled vegetables with thyme

### Sweet buffet:

Cinnamon cheesecake with meringue  
Mini apple tarts with caramelized chocolate  
Poppy seed mousse with dried fruits  
Crème brûlée with raspberries  
Pineapple salad with red pepper and mint



# SYLWESTROWE MENU OPEN BAR

## NEW YEAR'S EVE OPEN BAR MENU

białe wino, czerwone wino

piwo

wódka Belvedere

Gin Malfy / Bombay sapphire

Chivas Regal

Tequila Olmeca gold

Martini Bianco / Rosso

Rum Havana Club 7yo

Aperol

soki owocowe

napoje gazowane: Pepsi, 7Up, Tonic

woda mineralna

kawa

herbata

White wine, red wine

beer

Belvedere Vodka

Gin Malfy / Bombay Sapphire

Chivas Regal

Tequila Olmeca Gold

Martini Bianco / Rosso

Rum Havana Club 7yo

Aperol

Fruit juices

soft drinks: Pepsi, 7Up, Tonic

mineral water

coffee

tea