

SYLWESTROWE MENU

NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE-BOUCHE

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

AMUSE-BOUCHE

Japanese beef tartare
truffles / rosemary mayonnaise

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

AMUSE-BOUCHE

Tatar konopny
trufle/ majonez rozmarynowy

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

Krem z salsefii
opiekane pierożki / buraki

DANIE GŁÓWNE

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

DESER

Torcik balowy
słone daktyle / złoto / likier pomarańczowy

AMUSE-BOUCHE

Hemp tartare
truffles / rosemary mayonnaise

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