

Grand Casino Night 2025/2026

Menu bufetowe podczas *Balu Sylwestrowego*



BUFET ZIMNY

Pstrąg kaszubski wędzony na gorąco z jajkiem przepiórczym i czerwonym kawiozem

Matias wędzony z marynowaną śliwką i pumpernikiem

Vol-au-vent z musem rakowym i ogórkiem kompresowanym

Polędwica cielęca z majonezem lubczykowym i kaparami

Mini terrina z kaczki z marynowaną cebulką i pistacjami

Salatka z marynowanych karczochów i oliwek Kalamata (vegan)

Mini салатка z pieczonych buraków z musem chrzanowym (vegan)

Wędliny i sery regionalne z marynatami

BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony z krokietami (vegan)

Żurek staropolski na wędzonej słoninie z borowikami

Filet z sandacza z sosem porowo-koperkowym

Filet z pstrąga kaszubskiego w sosie szafranowym

Żeberka wołowe w marynacie miodowej i sosem pieprzowym

Opiekane pierogi z dynią i orzechami włoskimi (vegan)

Maślane purée ziemniaczane z oliwą truflową (vegan)

Warzywa sezonowe z ziołami prowansalskimi (vegan)

BUFET SŁODKI

Sernik pieczony z białą czekoladą

Mini szarlotka z miodem i cynamonem (vegan)

Crème brûlée z malinami

Salatka owocowa z dressingiem cytrusowym (vegan)