

Menu Sylwestrowe

Dania główne

- stek z łososia z sosem śmietanowym
- porcja kaczki z sosem porter demi
- arancini z mozzarellą i pomidorami
- falafel z hummusem i granatem

Dodatki:

- frytki z batatów
- ziemniaki, ryż, kasza
- mix sałat

Bufet przekąskowy

- paszтет Orle z żurawiną
- befsztyk tatarski
- tymbaliki drobiowe i rybne
- ceviche z łososia z chilli
- tartinki z wędzonym pstrągiem i kawiozem
- babeczki glavax z aioli
- focaccia z pastrami i salsą pomidorową
- jajka faszerowane pastami smakowymi
- vol au vent z drobiem i wędzoną rybą
- carpaccio z buraków z serem pleśniowym
- sałatka cesar
- sałatka z wędzonymi rybami
- sałatka owocowa

Bufet wiejski

- wędzonki z hotelowej wędzarni
- smalec ze skwarkami
- galaretka z golonki
- ogórki kiszone
- chleb wiejski

Bufet słodki

- mix ciast i deserków
- tarty z owocami

Danie gorące

ok. 0:30

- barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje

- soki owocowe
- napoje gazowane
- woda z cytryną
- kawa, herbata

Open Bar

- hiszpańskie wino domu
- wódka biała
- whisky
- rum
- piwo Carlsberg