



Witamy

2025

Bal Sylwestrowy

Przekąski podawane w bufetach :

Kompozycje pieczonych mięs i wędlin nw. asortymentu :

- Schab w tymianku i rozmarynie z owocami
- Rolada drobiowa z julienne warzywnym
- Roladki ze szpinakiem i pesto paprykowym
- Karczek pieczony szpikowany czosnkiem
- Pasztet pieczony ze śliwką kalifornijską
- Pasztet pieczony w sosie tatarskim
- Szynka wędzona, kabanosy, kiełbasa

Dodatki:

Pieczyno

Sos musztardowo miodowy, chrzanowy, tatarski

Selekcja serów twardych i pleśniowych z oliwkami i orzechami w towarzystwie przekąsek:

- Kuleczki z sera roquefort w orzechach
- Kuleczki z sera roquefort z pomidorami suszonymi
- Mini mozzarella z pomidorem koktajlowym z bazyliowym pesto

Delikatesy stołu:

- Galaretki mięsne z warzywami
- Jaja w sosie tatarskim
- Rulony szynki wiejskiej z sałatką

Mini bagietki:

- z ziołowym fromage z salami i czarną oliwką
- z humusem, pomidorkiem koktajlowym i szczypiorkiem
- z szynką długo dojrzewająca i musztardą Dijon

Wytrawne przekąski na solidną przegryzkę

Roladki z tortilli

- Roladki z pomidorowej tortilli z grillowanym kurczakiem
- Roladki ze szpinakowej tortilli z warzywami i serem feta,
- Roladki z tortilli z curry z ziołowym fromage i kawałkami wędzonego łososa

Mięsne przegryzki z sosami:

- Stripsy z polędwiczek drobiowych
- Pikantne bulette z sosem paprykowym
- Śliwka kalifornijska owiniętą boczkiem z sosem BBQ

Vege przegryzki:

- Quiche z brokułem i serem pleśniowym
- Vol au venty z pastami na kilka sposobów
- Spring rollsy z warzywami

Wytrawne smaki z nadzieniem:

- Antipasti
- Pomidorowy
- Szpinakowo paprykowy
- Szynka i por

Bar sałatkowy:

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka na makaronie ryżowym z tuńczykiem
- Sałatka z tortellini ze świeżym ogórkiem i lekkim sosem jogurtowo - czosnkowym
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, ananasem, orzechami i grzankami z tartym tartym parmezan
- Sałatka z grillowanym bekonem, serem pleśniowy i prażonymi ziarnami słonecznika w sosie musztardowo - miodowy
- Mix sałat z kozim serem , pomidorkami i pesto bazyliowym

Dodatki: Bagietki z pieca

Słodkie delikatesy:

- Mini pączki
- Mini ptysie
- Mini Donaty
- Mix wypieków koktajlowych

Dania gorące – podane na bufetach w podgrzewaczach i kociołkach:

Gorąca kolacja podawana do godziny 23.00

Zupy:

- Krem pomidorowy
- Krem ziemniaczany

Dodatki:

- Grzanki ziołowo czosnkowe
- Płatki drożdżowe

Dania gorące:

- Fileciki z kurczaka z tymiankiem na białym winie
- Roladki wieprzowe z pieczarkami cebulką i korniszonem z jałowcowym demiglance
- Pulpeciki wieprzowe w sosie śmietanowo porowym
- Kurczak Tika masala

Dla wegetarian:

- Lasagne ze szpinakiem w sosie bazylikowym

Dodatki:

- Zapiekane ziemniaczki po prowansalsku
- Kopytka z tymiankiem
- Duet cukinii i marchewki z miodem lipowym i czarnym sezamem
- Surówki i warzywne dodatki

Po północy:

- Tajska zupa nieco ostrzej przyprawiona
- Pieczone podudzia w sosie curry
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Bar z napojami :

- Kawa z dodatkami bez limitu;
- Paleta herbat smakowych z dodatkami bez limitu;
- Soki owocowe bez limitu
- Woda mineralna niegazowana bez limitu
- Wino musujące butelka na 4 osoby