MENU BALU SYLWESTROWEGO

Aperitif na powitanie

Kolacja serwowana

PRZYSTAWKA:

Pasztet z dziczyzny z chałką, konfiturą z owoców leśnych i piklowaną dynią z wanilią Bourbon

ZUPA:

Krem z pieczonej dyni hokkaido z musem z koziego sera i orzechami laskowymi

DANIE GŁÓWNE:

Comber z jelenia z kopytkami ziołowymi z sosem borowikowym
i glazurowanymi w miodzie gryczanym burakami

BUFETY

BUFET ZIMNY:

Sery zagrodowe z polskich gospodarstw
podane z konfiturami

Pasztet z dzika i świni puławskiej z piklami
i kiszonymi warzywami

Schab ze świni puławskiej z wędzoną śliwką
z sosem demi - glace

Staropolskie mięsa pieczyste

Rostbef hereford Warmia

Wędliny od producentów
z Listy Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza

Selekcja ryb wędzonych na zimno i ciepło

Śledzie w trzech odsłonach

Filet z dzikiego indyka w cytrusach

Gravlax z łososia bałtyckiego z destylatem wiśniowym

Selekcja sałat

Warzywa grillowane, pikle, kiszonki ekologiczne

BUFET CIEPŁY:

Rosół z bażanta i kur rosołowych
z gospodarstw ekologicznych

Pieczony karp królewski z migdałami
z sosem piernikowym

Duszony na parze jesiotr z masłem
z sosem beurre blanc

Wołowina po burgundzku- hereford Warmia

Pieczone ziemniaki z ziołami

Buraki glazurowane miodem gryczanym

BUFET SŁODKOŚCI:

Fontanna czekoladowa

Selekcja serników

Ciasta i ciasteczka bankietowe

Praliny czekoladowe

Owoce świata

OPEN BAR

Wódka
Wino Białe i Czerwone
Lampka wina musującego na Powitanie Nowego Roku

NAPOJE

Woda i soki w stole bez ograniczeń

Kawa, Herbata w formie bufetu

Autorska stacja live cooking Szefa Kuchni

Carpaccio z jelenia z serem dojrzewającym bursztyn, marynowanymi rydzami, orzechami laskowymi i winegretem jałowcowym.

- *PZLPiT „Mazowsze" zastrzega sobie możliwość zmiany menu*