

MENU SYLWESTRÓWE

SŁONY BUFET:

- Mini burgerki z grillowanym halloumi z chutneyem z czerwonej kapusty oraz piklami
- Trufle z koziego sera z miodem oraz pistacjami
- Sałatka z komosy ryżowej z mango, chilli, kolendrą oraz warzywami
- Grillowany bakłażan z wegańskim serem greckim, papryczką chilli i granatem
- Tarta z karmelizowaną gruszką, figą oraz serem brie
- Crostini z pieczonym burakiem, bryndzą oraz rukolą z orzeszkami
- Mini croissanty z szarpaną kaczką na styl azjatyckim z marynowaną czerwoną kapustą
- Gravlax z łososia podany z mini blinami, musem wasabi oraz kawiozem
- Krakery z kurczaka z parmezanem, boczkiem oraz pietruszką podane na salsie rzymskiej na musie anchois
- Zrazy wolno pieczonego rostbefu podane z musem chrzanowym oraz rukolą • Vou la venty z pastą z gorgonzoli oraz awokado z ogórkiem
- Grzaneczki z ziołowym serkiem ricotta, melonem oraz szynką dojrzewającą
- Pesto marchewkowe
- Hummus
- Pasta z oliwek i anchois
- Focaccia/pieczyno/krakersy/grisini

SŁODKI BUFET:

- Mus z białej czekolady z owocami
- Mini ptysie
- Kokosowa panna cotta z marakują z karmelizowaną figą oraz bezą z kardamonem
- Trufle czekoladowe z daktylami -wegańskie

DANIE CIEPŁE:

- Gulasz mięsny
- Gulasz wegetariański

NAPOJE:

- Kawa, herbata, woda, lemoniada domowa

WINO BIAŁE I CZERWONE

TOAST Z SZAMPANEM