

BAŁSYLWESTROWY

MENU

PRZYSTAWKA

Śledź po wileńsku w kremowej marynacie

ZUPA

Rosół królewski z pikantnym makaronem i chrupiącymi warzywami

DANIE GŁÓWNE

Soczysta pieczeń wołowa w sosie chrzanowym, serwowana z warzywami al dente i aksamitnym puree ziemniaczanym

DESER

Aromatyczne babeczki owocowe z serkiem mascarpone



BALSYLWESTROWY

MENU

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

Płonący udziec w towarzystwie złocistych kuleczek ziemniaczanych i świeżej surówki

ZIMNA PŁYTA

Tradycyjne mięsa pieczone – selekcja aromatycznych kawałków

Grecka fantazja – ryba z warzywną symfonią

Śledź w trzech odsłonach (klasyczny, korzenny i kremowy)

Sałatka neptuna z tuńczykiem i warzywami

Sałatka z soczystym kurczakiem z chrupiącymi warzywami

Galaretki dworskie z drobiowymi kąskami

Galaretki chłopskie – wieprzowe smaki w tradycyjnej odsłonie

GORĄCY BUFET

Zupa z czarnej fasoli z wołowiną

Bigos myśliwski

Barszчыk czerwony z krokietami

Kurczak z miodowej skórce z dodatkami

BALSYLWESTROWY

MENU

POWITANIE NOWEGO ROKU

O północy powitanie Nowego Roku kieliszkiem wina musującego

BUFETY

Bufet kawowo-herbaciany

Bufet deserowy

Ciasta, desery, owoce

NAPOJE I ALKOHOLE

Soki owocowe i woda w dzbankach

Napoje gazowane w stołach

Wódki czyste w stołach

Wódka Miodowa oraz Pigwówka w bufecie

Wina białe i czerwone w stołach

Powitanie uczestników Balu Sylwestrowego w Hotelu Sarmata
o godzinie 20.00 w Sali Bankietowej

