

# Menu Sylwestrowe 2018

## Aperitif na powitanie

### Przystawka:

Terina rybna na sosie kaparowym

### Danie Główne:

Polędwiczki wieprzowe na sosie grzybowym ze strudlem ziemniaczanym i fasolką szparagową w boczku

### Deser:

Ciasto czekoladowe z lodami miętowymi

### I Danie Gorące:

Filet z kostką sous-vide na sosie ziołowym z puree z dyni i chipsami z jarmużu

### II Danie gorące:

Barszcz czerowyny z kulabiaczkiem

### Bufet zimny:

- roladki z ryb morskich
- sandacz faszerowany
- tymbaliki drobiowe i wieprzowe
- ruloniki z puszystym twarożkiem
  - pomidory faszerowane
  - mini tarty warzywne
  - pieczone mięsa i rolady
- cukienie faszerowane kozim serem
  - śliwki w boczku
- kruche sałaty z vinegretem

- sałatka brokułowa
- sałatka z buraczków
- sos chrzanowy i cumberland

**Słodkości:**

- muffiny
- mini serniczki
- musy owocowe
- ciasta