



SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO ROKU

## *Pakiet Sylwestrowy*

# *Menu w Okresie Sylwestrowym*

**30.12.2021**  
**obiadokolacja**

**starter:**

chili con carne/czerwona fasola/ser cheddar/nachos  
krem z pieczonej papryki/chilli/grzanka z młodym serem kozim

**dania główne:**

steak ze schabu/palona na maśle marchew/ziemniak/sos demi glace/ziółta/oliwa  
filet z pstrąga/puree z pieczonej pietruszki/sałatka z świeżych sałat i ziół/sos maślany

**deser:**

creme brulee/lody waniliowe  
tapioka/mleko kokosowe/malina

**31.12.2021**  
**lunch przedsylwestrowy**

krem z pieczonych pomidorów/kwaśna śmietana/oliwa bazyliowa  
rosół z czterech rodzajów mięs/swojski makaron  
schab z grilla/pomidory/oliwki/cebula/ser emilgrana/ziemniak  
nugetsy z kurczaka/surówka z marchwi i jabłka/frytki z batata



**31.12.2021**  
**Menu Balu Sylwestrowego**

**przystawka:**

domowy pasztet z dzikiego ptactwa/galaretką z podwędzanych gruszek/majonez z marchwi/pieczony winogron

**zupa:**

krem z topinamburu/pierogi z sarniną/oliwa z jarmużu

**danie główne:**

rolada z jelenia/wędzona słonina/pieczone jabłko/pasternak/sos demi glace  
lub  
dorsz skrei/kompresowane jabłko/kalafior/soliród/sos maślany z wędzonym twarogiem

**deser:**

mus z wędzonej białej czekolady/piernik/gruszka/carmel/rokitnik

**dania nocne:**

confitowane udko z kaczki/modra kapusta/kluski śląskie/sos demi glace  
pieczony udziec wieprzowy/sos demi glace z żurawiną i świeżym chrzanem  
barszcz z kiszonych buraków/krokiet z własną kiszoną kapustą oraz suszonymi grzybami leśnymi

**bufet zimny:**

szynki i kiełbasy z naszej wędzarni  
wybór mięs pieczonych (boczek/karkówka/schab nadziewany morelami oraz suszoną śliwką)  
wybór serów z lokalnego gospodarstwa  
sałata rzymska z grillowanym kurczakiem z wolnego chowu/grillowany bekon/sos cezar  
sałatka z grillowaną wołowiną/maliny/dressing z musztardy i miodu gryczanego  
terrina z kurczaka z wolnego chowu/kiszone szparagi/wędzone jabłko  
tatar z troci fiordowej/kapary/majonez z jarmużu/wódka zbożowa

**01.01.2022**  
**obiadokolacja**

**starter:**

bulion wołowy z domowym makaronem  
sałatka z pstrągiem/kompresowana mandarynka/wędzona słonina/dressing z kiszonych cytryn

**dania główne:**

karkówka sous vide/ziemniaki z popiołu/warzywa palone na maśle/sos demi glace  
risotto z grzybami/jarmuż/oliwa z jarmużu

**deser:**

pieczone jabłko/lody waniliowe  
ciasto marchewkowe z mussem mascarpone

**s m a c z n e g o**

