

Menu Sylwestrowe 2012/ 2013 r.

Dania gorące :

- Pierś kurczęcia z nutką sosu śliwkowego z kluseczkami gnochii i sałatką z pieczonego buraka
- Ragout leśne z czosnkową grzanką
- Polewka zbójcka z kulebiaczkiem

Przekąski :

- Łosoś pieczony podany z musem chrzanowo-limonkowym
- Rolada z kaczki z pomarańczową galaretką
- Szymka pieczona z sarny podana na raszponce z sosem balsamicznym
- Glazurowane rurki z szynki z kukurydzą kolbe
- Aksamitny pasztet z dzika z glazurowaną żurawiną
- Kieszonki ze schabu faszerowane borowikami
- Befszyk tatarski
- Paleta swojskich wędlin
- Śledź w jogurcie z owocami granatu
- Mix sałat z szynką parmeńską w sosie winegret
- Sałatka brokułowa z dyniowymi pestkami
- Pickle
- Sosy
- Pieczywo