



VERRES EN VERS

Menu Sylwester 2014

Drink powitalny

Kir Royal

Zimne przekąski

Łosoś bałtycki/ marynata anyżowa/ pak choy/ jajko przepiórcze/ kawior
Sashimi z pstrągą/ sałatka z wodorostów/ dressing wasabi/ sezam
Grillowana ośmiornica/ pieczona rzepa/ listki rukwi wodnej/ oliwa ziołowa
Paszet z kacznej wątróbki/ mus jarzębinowy/ chrupiące ciastko/ groszek czepny
Pieczony schab cielęcy/ mus Roquefort/ orzechy/ listki mizuny
Deska serów francuskich/ musztrda gruszkowa/
Suszona szynka/ bawola mozzarella/ pieczona figa
Sałatka nicejska/ grilowany tuńczyk/ kapary/ musztarda francuska

Stacja live cooking

Pieczony w całości halibut/ marynowane ogórki/ chipsy ziemniaczane

Bufet gorący

Polędwica z dorsza/ jarmuż/ kasztany/ sos szampański
Kurczak zagrodowy/ marynowane cytryny/ BBQ z rumem
Schab z dzika/ smażone rydze/ sos żubrówka
Gnoci/ krewetki/ pieczone pomidory/ ser Pecorino
Risotto/ szafran/ ser Bursztyn
Karmelizowane warzywa/ tymianek
Mix zielonych warzyw/ masło pieprzowe

Desery

Fonatanna czekoladowa/ krojone owoce
Chrupiąca beza/ mus marakuja
Tort opera/ pomarańcze
Panna cotta/ truskawki/ wafelek
Pieczone gruszki, pistacjowa kruszonka, sos czerwone wino

Napoje

Woda/ kawa/ herbata/ soki owocowe
Butelka wina musującego/ para



VERRES EN VERS

New Year's Eve Menu 2014

Welcome drink

Kir Royal

Cold buffet

Baltic salmon/ anise marinade/ pak choy/ quail egg/ caviar

Trout sashimi/ seaweed salad/ wasabi dressing

Grilled octopus/ roast turnip/ watercress leaves/ herb oil

Duck pate/ rowanberry mousse/ crispy cookies/ green pea's sprouts

Roast veal loin/ Roquefort mousse/ nuts/ mizuna leaves

French cheese plate/ pear mustard/ grapes

Dried ham/ buffalo mozzarella/ roast figs

Nicoise salad/ grilled tuna/ capers/ French mustard

Live cooking

Whole roast halibut/ pickled cucumber/ potato chips

Hot buffet

Cod loin/ kale/ chestnuts/ champagne sauce

Roast free range chicken/ marinated lemon/ rum BBQ

Boar loin/ pan fried milk caps/ bison grass sauce

Gnocchi/ prawns/ roast tomato/ pecorino sauce

Risotto/ saffron/ "Bursztyn" cheese

Caramelized vegetables

Green vegetables/ thyme

Desserts

Chocolate fountain/ cut fruit

Crispy meringue/ passion fruit mousse

Opera cake/ oranges

Panna cotta/ strawberry/ wafers

Roast pear/ pistachio crust/ red wine sauce

Drinks

Mineral water/ coffee/ fruit juice

Bottle of sparkling wine per couple