

SYLWESTER 2015/2016 HOTEL BARANOWSKI

KOLACJA

Wędzona jagnięcina z nutą słodkiego sosu z czerwonego wina i imbiru
Krem czosnkowy z chrupiącymi ślimakami i prażoną cebulą
Smażona pierś z perlicy ułożona na musie selerowym w towarzystwie bukietu warzyw

PRZEKĄSKI

Jesiotr faszerowany owocami morza podany w całości
Szynka parmeńska z ruccolą i owocami granatu
Roladki z gęsi z sosem żurawinowym
Pierś z indyka z suszonymi śliwkami otulona plastrami boczku
Polędwiczka wieprzowa w sosie dijon z kaparami
Sałatka z soczystą pierśią kaczą i karmelizowaną gruszką
Plastry cukini z farszem serowym
Faszerowane kalmary
Koktajl z krewetek
Tatar wołowy
Świeże ostrygi na kruszonym lodzie
Sushi
Nowozelandzkie małże gotowane w białym winie podane z sosem vinegrette paprykowym

DANIA NA CIEPŁO

Staropolskie zrazy z tradycyjnym farszem
Pieczona golonka po bawarsku podlewana piwem
Pieczony schab z kością w kapuście i ziemniakach
Panierowane roladki z kurczaka faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami
Polędwica z dorsza otulona plastrami boczku
Smażone krewetki tygrysie na maśle z czosnkiem

DODATKOWO

Pieczony łosoś w całości z musem z zielonego pieprzu
Pieczona w całości szynka wieprzowa z chrupiącą skórką podlewana piwem, podana z kapustą zasmażaną w towarzystwie fasoli i pieczonych ziemniaków z sosem czosnkowym
Pieczone prosie w całości na złocisty kolor, faszerowane kaszą, wędzonym boczkiem i podrobami

BUFET SŁODKOŚCI

Fontanna czekolady z owocami

Ciasta

Owoce

NAPOJE

Kawa, herbata

Napoje gazowane, soki, woda

Napoje alkoholowe bez ograniczeń

-Wódka

-Whisky

-Wino białe i czerwone

-Wermut

-Gin

-Piwo

-Wino musujące

-Campari