

SYLWESTER W HOTELU BARANOWSKI

KOLACJA

Krem grzybowy

Grillowana polędwiczka wieprzowa z sosem brokułowo-serowym z zapiekanką ziemniaczana

PRZEKĄSKI

Tatar wołowy

Świeże ostrygi na kruszonym lodzie

Smażone krewetki tygrysie na maśle z czosnkiem

Carpaccio z ośmiornicy z sosem cytrynowym i owocami granatu

Wędzona pierś z gęsi ułożona na kolorowych sałatach

Półmiski wędzonych ryb

Marynowany filet z kurczaka w occie balsamico z sosem orzechowym

Schab z dzika z sosem cumberland

Roladka z gęsi z farszem borowikowym

DANIA NA CIEPŁO

Gulasz z dzika

Zrazy z kapustą kiszoną z jelenia

Łosoś grillowany z sosem z pieczonej papryki

Filet drobiowy ze szpinakiem i serem pleśniowym

Pieczona golonka w warzywach podlewana piwem

Kaczka faszerowana żołądkami i kaszą kuskus

DODATKOWO

Pieczone dziki w całości na złocisty kolor, faszerowane kaszą, wędzonym boczkiem i podrobami serwowane przez obsługę Hotelu Baranowski

Muzyka na żywo pięciosobowa orkiestra

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