

Menu sylwestrowe

Obiad:

- Krem z raków po kaszubsku
- Devolay z masełkiem
- Zrazy wołowe
- Pieczona pierś z kaczki po staropolsku na modrej kapuście
- Łosoś w sosie cytrynowym
- Bukiet warzyw na ciepło
- Karmelizowane buraczki w miodzie
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Ziemniaki

- Woda w dzbankach z miętą i cytryną
- Napoje (coca cola, sprite, fanta)
- Lód w kostkach

Deser:

- Kawa, herbata
- Pyszne ciasto własnego wypieku: domowy sernik, szarlotka, malinowa chmurka

Przekąski:

- Pasztet staropolski z piklami
- Łosoś ze szpinakiem
- Deska swojskich wędlin i mięs pieczystych
- Pstrąg tęczy w galarecie
- Sałatka z rucoli z orzechami nerkowca
- Mix kolorowych roladek „Szeffa kuchni”
- Mix sałat z mandarynką, oliwkami i mozzarellą
- Pieczywo, masło

Kolacja:

- Barszcz czerwony czysty
- Długo pieczona szynka wieprzowa w ziołach w sosie śmietanowo-chrzanowym
- Mix pierogów na stono z kapustą i mięsem
- Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce
- Strogonoff