

MENU SYLWESTER 2017 W FORMIE BUFETU

_ZUPA:

Krem z kukurydzy i chilli

Krem pomidorowy, mozzarella

_DANIE GŁÓWNE:

Paella z owocami morza

Kurczak w sosie cytrusowym z kolendrą

Ryba z kaparami

Penne z warzywami

Pieczeń w pikantnym sosie paprykowym

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i ziołami

_BUFET SŁODKI:

Ciasta z własnej pracowni

Mus czekoladowy z chilli,

Flan (hiszpański pudding z karmelem pomarańczowym)

_PRZYSTAWKI - ZIMNY BUFET:

Tortilla wegetariańska

Tortilla z kurczakiem na ostro

Roladka z kurczaka z papryką

Polędwiczka w kolorowym pieprzu

Tartinki z musem z fasoli, kukurydzy i guacamole

Tapas

Sałatka z awokado, cytrusami i serem

Sałatka z wołowiną i pomidorami

_BUFET SŁODKI

Ciasta z własnej pracowni, Mus czekoladowy z chilli,

Flan (hiszpański pudding z karmelem pomarańczowym)

II CZĘŚĆ UROCZYSTEGO WIECZORU:

_ZUPA:

Meksykańska zupa gulaszowa z fasolą i papryką

_DANIE GŁÓWNE:

Udziec wieprzowy/ prosiak z pieczonymi warzywami

III CZĘŚĆ UROCZYSTEGO WIECZORU - PO PÓLNOCY

Skrzydełka jalapeño

Burrito (tortilla z wołowiną)

Kasza kuskus z warzywami