

Menu Sylwestrowe 2019



PRZYSTAWKA

Praliny z wątróbek gęsich z galaretką z soku z czarnej porzeczki, grzanką maślaną oraz żelem mango

ZUPA

Velouté z zielonego groszku z jajkiem przepiórczym w koszulce

DANIE GŁÓWNE

Filet z kaczki Sous Vide z sosem wiśniowym, ziemniakami konfitowanymi i emulsją z pasternaku

DESER

Rozmarynowy Crème brûlée

DANIA SERWOWANE

Supreme z kurczaka Sous Vide z ciemnym sosem z puree chrzanowym i warzywa sezonowe

Wolno pieczony boczek z sosem z czerwonego wina, ogórkiem kiszonym podanym z grillowaną polentą, musem z jabłka

PONADTO!

Szampan noworoczny o północy!
Bufetowy stół francuskich słodkości
Francuskie ciepłe dania podane na bufecie
Ciepłe i zimne bufety z różnych regionów Francji
Open Bar (wódka, wino, ciepłe i zimne napoje bezalkoholowe)

Drink Bar z barmanem



RACŁAWICE DOSŁOŃCE
CONFERENCE & SPA

