

RESTAURACJA
GALICYJSKA

Kolacja Sylwestrowa

Na wejściu poczęstunek od Restauracji: Grzaniec Galicyjski z pomarańczą

Na stołach: woda mineralna z kawałkami cytryny i pomarańczy, pieczywo, masło czosnkowe

Przystawka:

*Łosoś norweski z pieczonymi burakami w sezamie
z kozim serem, chipsami z pietruszką i sosem malinowym*

Zupa: (wybór)

Wykwintna zupa borowikowa z łazankami i śmietaną

*

Krem pomidorowo-paprykowy ze złocistymi grzankami, śmietaną i świeżą miętą

Danie główne: (wybór)

*Filet z sandacza w sosie cytrynowo-limonkowym
na kaszotto szpinakowym podane z kapustą pak-choy*

*

Policzki wołowe w sosie winnym podane na puree z bobu oraz frytkami z marchewki i selera

*

*Filet z kaczki w sosie owocowym
podany z kopytkami i czerwoną kapustą zasmażaną*

Deser: (wybór)

Mus z białej czekolady z orzechami i ricottą

*

Domowa szarlotka podana na ciepło z sosem waniliowym i gałką lodów karmelowych

*

*Gruszką pieczoną z miodem i octem balsamicznym
pod kólderką z kruszonką orzechowo-miodowej*

Napoje:

Kawa Segafredo, Herbata Dilmah,

Wino:

Kieliszek Prosecco



Koszt kolacji od osoby: 195,00 zł