



SZAMPAŃSKI SYLWESTER 2023 W PAŁACU BRZEŹNO SPA & GOLF

MENU

Bal Sylwestrowy

Aperitif sylwestrowy: BELLINI- (apricot brandy, wino musujące)

Zakąska zimna: Polędwica wieprzowa aromatyzowana trawą żubrową na sałacie, seler naciowy, grissini

Zupa: Consommé z indyka z kluseczkami Royal

Danie główne serwowane przez szefa kuchni na sali: Pieczony udziec wieprzowy, sos naturalny, warzywa grillowane, kapusta zasmażana, ziemniaki pieczone z ziołami i kasza gryczana.

Deser: tiramisu w szkle- jednoporcjowym

Zakąski w formie finger food:

Zestaw mini wrapów:

- Z serem reginalnym i warzywami
- Z łososiem lub szynką
- Ze szpinakiem...etc.

Musy drobiowe i cielęce w omlecie szpinakowym

Terryrna rybna w glonach nori

Koreczki śledziowe z migdałem i ogórkiem

Pieczyno, masło ziołowe, oliwa z oliwek

Bufet zakąsek zimnych:

- Mięsa pieczone w ziołach, faszerowane owocami suszonymi
- Śledź na sałatce z jabłka i moreli w sosie miodowym
- Roladki z łososia wędzonego z ricottą i czarnuszką
- Sandacz faszerowany szyjkami rakowymi i selerem naciowym i krewetą
- Roladki biszkoptowe ze szpinakiem, warzywami i wędzoną rybą
- Tortille faszerowane rybą wędzoną z warzywami/szynką dojrzewającą
- Hummus na grzankach ze świeżą bazylią i tymiankiem- vegan
- Sałatka Szefa z grillowanym kurczakiem, suszonym pomidorem, makaronem ryżowym.
- Wybór warzyw świeżych i pikli
- Pieczywo/masło/ sosy do mięs

Bufet słodkości pałacowych:

- szarlotka
- sernik
- czekoladowe z wiśnią
- makowiec

Kolacja 2- bufet, ok. 22.00-22.30

- Wołowina w sosie myśliwskim, kapusta zasmażana z kminkiem, ziemniaki pieczone
- Dorsz w sosie limonkowym, komosa ryżowa z warzywami
- Filet z kaczki sous-vide, salsa z buraków i śliwek, kluski serowe
- Wrapy z krewetkami, rukolą i awokado

Bufet świeżych sałat, malinowy vinegrette

Kolacja nocna 3- bufet ok. 1.30

Krem z pieczonych buraków, kwaśna śmietana, oliwa pietruszkowa,

Napoje:

Kawa, herbata, woda z miętą

Butelka 0,5 l wódki czystej **lub** butelka wina domowego na parę

Kieliszek wina musującego o północy

Śniadanie Noworoczne 01.01.2024 godz. 9.00 -11.00

Kawa, herbata, woda, soki

Tosty, masło, dżem, miód

Jajka sadzone

Szynka domowa, ser żółty

Croissant, ciasto domowe

Brunch Noworoczny 01.01.2024 godz. 11.00 -14.00

Bufet dań gorących:

- Pałacowy żur śniadaniowy na zakwasie z mąki orkiszowej, jajko gotowane
- Roladki drobiowe, sos śmietanowy, ziemniaki pieczone z ziołami
- Miruna nowzelandzka, zapiekana na szpinaku, ryż kolorowy
- Cukinia zapiekana z fetą i oliwkami

Deser: Patera ciasta domowego

Napoje:

Kawa, herbata, lemoniada domowa i imbirem, woda z miętą

Wino białe lub czerwone 1x150ml/ os. **lub** 0,5 l piwo beczkowe