

BAL SYLWESTROWY 2017 w HOTELE GORCZOWSKI

PRZYSTAWKA

sezonowany rostbef wołowy / sałatka z winogron / salsa gruszkowa

ZUPA

krem z pieczarek Portobello

DANIE GŁÓWNE

konfitowane udka kaczki / chutney z żurawiny / pieczony ziemniak francuski / bocznik stepowy

DESER

torcik orzechowiec / mus owocowy

BUFET ZIMNY

wybór wędlin z hotelowej wędzarni

deska mięs pieczonych: polędwica wołowa / schab ze śliwką kalifornijską
/ karczek z czosnkiem niedźwiedzim / szynka w miodzie i musztardzie

tradycyjna galareta z wieprzowiny

pasztet / konfitura z jarzębiny

wybór serów żółtych i pleśniowych

wybór ryb wędzonych w hotelowej wędzarni: karp / pstrąg / makrela

opiekany śledź zielony / zalewa octowa

sałatki: gyros / grecka / caprese / hawajska

sosy: koktajlowy / tysiąca wysp / czosnkowy

pieczywo / masło



BUFET SŁODKI

tiramisu

mini eklerki

bezy w czekoladzie

owoce filetowane

GORĄCA KOLACJA I

consomme z gęsi / ravioli z perliczki

GORĄCA KOLACJA II

tornado z polędwiczki wieprzowej / kaszotto / romanesco / sos borowikowy

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE - nielimitowane

woda niegazowana podana w dzbankach

soki owocowe

napoje gazowane

kawa, herbata

wódka Wyborowa

wino białe i czerwone

piwo lane Żywiec

cena dla pary wynosi 690 zł

