



MENU SYLWESTROWE 2022/23

31.12.2022

Rezerwuj już dziś: gastronomia@hotelskipper.pl

PRZYSTAWKA:

ŁOSOŚĆ W GALARETCE LIMONKOWEJ / MAJONEZ
KOPERKOWY / ŻEL Z CYTRYNY / CHIPS GRYCZANY
/ KISZONA RZODKIEWKA

DANIE GŁÓWNE:

KONFITOWANY POLIK WOŁOWY / PUREE Z
MARCHWI I MORELI / ARANCINI / KONFITURA Z
ŻURAWINY / SOS Z TRAWY ŻUBROWEJ

DESER:

TORT NIESPODZIANKA

BUFET CIEPŁY:

BARSZCZ Z KROKIETEM FASZEROWANYM DZICZYZNĄ
TILAPIA PO AZJATYCKU
SCHAB SOU VIDE W SOSIE Z BIAŁEGO WINA
ZIEMNIAKI AU GRATIN / RYŻ CURRY
PIECZONE RATATOUILLE

BUFET ZIMNY:

RILLETES WIEPRZOWE Z MAJONEZEM Z
FERMENTOWANEGO CZOSNKU
SAŁATKA Z SZARPANĄ MOZZARELLĄ SZPINAKIEM I
TRUSKAWKAMI
TERINA WOŁOWA Z SUSZONYM PODGRZYBKIEM I
JEŻYNĄ
ROLADKI Z SANDACZA PO STAROPOLSKU
SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z GRUSZKĄ I ORZECHAMI
PIKLE I KISZONKI
PIECZYWO, MASŁO

BUFET DESEROWY:

PANNA COTTA O SMAKU PRAŻONEJ KUKURYDZY Z
KREMEM CHĄŁWOWYM I MALINAMI
MUS KAHLUA Z ORZECHAMI LASKOWYMI
SELEKCJA CIAST I OWOCÓW