Quadrille

MENU SYLWESTROWE

AMUSE-BOUCHE

Pastrami z kaczki

PIECZYWO NASZEGO WYPIEKU

Danish żurawinowy · Puszyste masło maślankowe · Bułeczka bawarska

APPETIZER

Porcini Flan · Owoce leśne

PRZYSTAWKA

Gęsia wątróbka · Łopatka Duroc · Przegrzebka · Jabłko Granny Smith · Melisa

DANIE GŁÓWNE

Halibut w Bisque langustynkowym · Rokitnik · Marchewka

DESER

Czekolada Cacao Barry Madagascar · Aronia

Quadrille

SYLWESTROWE MENU BUFETOWE

BUFET ZIMNY

Śledź po kaszubsku
Wolno gotowany rostbef · Sos holenderski
Bretońska terrina rybna · Koper włoski · Rouille herbs
Gravlax · Czerwona cebula w Gastricku · Koper
Tatar wołowy · Chipsy · Majonez truflowy
Brie La Polle · Trufla · Fermentowany czosnek · Konfitura z cebuli i fig
Tatar z pomidora · Zielony pieprz · Rukola
Tapenada grzybowa · Podpłomyki
Grillowana cukinia · Kolendra · Ceviche z dorady
Cykoria · Burak · Kozi ser

BUFET CIEPŁY

Miruna patagońska · Sos puttanesca
Coq au vin
Pielmieni cielęce · Sos z karmelizowanego czosnku
Curry wegańskie · Korzeń lotosu
Bakłażan w stylu japońskiego Unagi
Purée ziemniaczane · Beurre noisette
Dynia Hokkaido · Vinegrette z krwistej pomarańczy
Burak · Emulsja z żurku i chrzanu

POCZĘSTUNEK O PÓŁNOCY

Barszcz z Hibiskusa · Danish borowikowy

Quadrille

DESERY

Torcik pistacjowy
Sernik baskijski z sosem malinowym
Tarta cytrynowa z bezą na bazie werbeny cytrynowej
Owoce krojone

NAPOJE

Białe wino · Czerwone wino
Wino musujące
Wódka
Soki owocowe
Napoje gazowane
Woda mineralna
Kawa
Herbata

Quadrille

NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE-BOUCHE

Duck pastrami

OUR BAKED BREAD

Cranberry Danish · Whipped buttermilk butter · Bavarian bun

APPETIZER

Porcini Flan · Forest fruits

STARTER

Goose liver · Duroc rib · Scallop · Granny Smith apple · Lemon balm

MAIN COURSE

Halibut in a langoustine bisque · Sea buckthorn · Carrot

DESSERT

Cacao Barry Madagascar · Aronia chocolate

Quadrille

NEW YEAR'S EVE BUFFET MENU

COLD BUFFET

Herring à la kashubian
Slowly cooked roast beef · Hollandaise sauce
Breton fish terrine · Fennel · Rouille herbs
Grvalax · Red onion in Gastric · Dill
Beef Tatar · Chips · Truffle mayonnaise
Brie La Polle · Truffle · Fermented garlic · Onion and fig jam
Tomato tartar · Green pepper · Arugula
Grilled zucchini · Coriander · Sea bream ceviche
Chicory · Beet · Goat cheese

WARM BUFFET

Miruna Patagonian · Puttanesca sauce
Coq au vin
Pielmieni beef · Caramelized garlic sauce
Vegan curry · Lotus root
Eggplant in the style of japanese Unagi
Mashed potatoes · Browned butter
Hokkaido squash · Blood orange vinaigrette
Beetroot · Sour soup and horseradish emulsion

MIDNIGHT SNACK

Hibiscus borsch · Danish Boletus

Quadrille

DESSERT

Pistachio cake
Basque cheesecake with raspberry sauce
Lemon verbena meringue tartlets
Fresh-cut fruit

DRINK SET

White wine · Red wine
Prosecco
Vodka
Fruit juices
Selection of soft drinks
Mineral Water
Coffee
Tea