



# Sylwester 2020 w Hotelu Sopot \*\*\*\*

## Menu Bufetowe Balu Sylwestrowego

- Krem z ziemniaka / topinambur / oliwa truflowa
- Consome wołowe / ravioli
- Makaron ryżowy / tofu / grzyby
- Karkówka z dzika / sos z pieczonego czosnku
- Filet z łososia / beurre blanc
- Policzki wołowe / czerwone wino
- Gratin/sos beszamelowy / brokuły
- Potatki wędzone / olej koperkowy
- Perłowy kuskus / sos maślany
- Kolorowe marchewki / pietruszka
- Buraki / śliwka wędzona / jabłko
- Śledź w trzech odsonach
- Łosoś marynowany / buraki
- Pstrąg w galarecie / krewetka
- Deska hiszpańskich wędlin / galaretka pomidorowa / grissini
- Kaszubska deska
- Deska serów
- Koreczki z cheddarem / oliwka
- Sałata pakchoi / kurczak / anchois
- Sałata frisbee / kozł ser/buraki kolorowe / orzech włoski / mirabelka
- Terina z wędzonego pstrąg / twarożek / chrust z pora
- Tatar z kraba / jabłko / rukiew wodna
- Tartaletki / łosoś wędzony / kawior z pstrąga
- Tarta z topinamburem / orzech laskowy / owoce leśne
- Bufet słodki