



**MENU BALU SYLWESTROWEGO
W STYLU NAPOLEOŃSKIM
KROKOWA 2012/2013**

Apéritif

- pastis Józefiny

Przystawka

- pasztet z wątróbek drobiowych z sosem dijon
- kieliszek białego wina Chardonnay

Zupa

- rosół z roladką Poulet

Danie główne

- wołowina Bordeaux w sosie winnym,
purée ziemniaczane z wachlarzem prowansalskim, szpinak smażony
- kieliszek czerwonego wina Pinot Noir (Burgundia)

Deser

- banan w rumie, smażony w cieście z sosem czekoladowym
- kawa, herbata

Kolacja w formie bufetu

- anchois z jajkiem w sosie cebulowym
- przegrzebki św. Jakuba sauté z delikatnym sosem czosnkowym i rukolą
 - pasztet z królika
 - sałatka nicejska
 - zestaw wędlin
- szparagi zielone zawijane w szynce Branderburskiej i cukinii w sosie coctailowym
 - zestaw serów
 - zestaw ryb wędzonych
- rolada z kaczki pieczona w pomarańczach
- sandacz faszerowany łososiem w galarecie
 - naleśniki na musie malinowym
- owoce filetowane, bukiety z owoców świeżych
- tarta owocowa, szarlotka z bitą śmietaną, napoleonki z ciasta francuskiego

Tort

- płonący tort migdałowy
- kawa, herbata
- wino musujące Charles de Beaucouf

Dania gorące

- pieczony indyk w kasztanowym sosie
- bulion wołowy