KUFLONKA

Menu Sylwester 2026/27

Przywitanie
Very Cherry / Martini Vibrante

Bufet ciepły

Krem kokosowy z pieczoną dynią, imbirem i chilli, z prażonymi pestkami dyni

Tradycyjna kwaśnica z mięsem

Udko z kaczki, sos śliwkowy z nutą korzenną

Pieczona karkówka z sosem grzybowym

Łosoś atlantycki z sosem cytrynowo-koperkowym

Risotto z groszkiem zielonym i miętą

Pierogi góralskie z oscypkiem i prażoną cebulką

Kluski śląskie

Złociste ziemniaki pieczone z cebulką i ziołami

Warzywa korzenne w miodowej glazurze

Kapusta modra z cebulką

Bufet zimny

Łosoś wędzony z cytryną, koperkiem i kremowym serkiem

Śledź marynowany z imbirem, chillii czerwoną cebulą

Krewetki w lekkim sosie koktajlowym z limonką

Domowy pasztet z żurawiną i pieprzem kolorowym

Galaretka drobiowa

Mini spring rollsy z warzywami i sosem sweet chilli

Selekcja serów regionalnych z konfiturą z czerwonej cebuli

Beskidzkie pikle i warzywa marynowane

Oliwki i marynowane warzywa

Mix sałat z warzywami

Sałatka ziemniaczana z koperkiem

Smalec domowy

Deska wędlin

Chleb na zakwasie

Focaccia i wybór domowych past

Hummus z pieczoną papryką

Pasta z suszonych pomidorów

Open bar*

Wino białe/czerwone domowe,
piwo, wódka czysta,
woda, soki, napoje gazowane,
kawa, herbata
***bez ograniczeń**

Desery

Panna cotta jogurtowa z malinami

Sernik baskijski

Tartletki czekoladowe z wiśniami

Sałatka ze świeżych owoców

Prosecco o północy