

ZŁOTY BAL SUŁTANA

MENU SYLWESTRÓWE

Aperitif:

Likier anyżowy

Przystawka:

Marynowane mięso strusia z hummusem z ciecierzycy, awokado z kolendrą i granatem, chlebek pita.

Zupa:

Aromatyczna zupa z soczewicą, pieczonymi pomidorami, pikantnymi klopsikami i czerwoną cebulą.

Danie główne:

Delikatna jagnięcina z faszerowaną cukinią (kabak dolmasi) z orzeszkami pinii, cynamonem i sosem z moreli, sałatka z pieczonej papryki z oliwą, limonką i rzepą.

Deser:

Zapiekane mango w cieście filo, z dodatkiem sosu z chałwy i limonki, lody rzemieślnicze z płatkami złota.

Bufet zimny:

- kielbaski jagnięce
- pieczeń barania w popiele
- pasztet z soczewicy
- Etlī Sarma – mięso i warzywa zawijane w liście winogron
- halibut marynowany ze szpinakiem
- sery kozie
- Seffa – potrawa z makaronu, kurczaka i rodzynek w formie sałatki
- sałatka z marynowanych warzyw
- kotleciki z dyni i śliwek
- precle z kuminem
- oliwy, jogurty, dipy, pasta paprykowa

Bufet słodki:

- ciasteczka z syropem pomarańczowym
- naleśniki z miodem
- ciasto z kaszą manną i granatem
- deserki: mus chałwowy, krem z pieczonych kasztanów, parfait z miodu i rodzynek
- owoce egzotyczne
- krem waniliowy z pomarańczą
- beza z musem pistacjowym
- babka chałwowa

Noworoczny Królewski Tort Mistrza Cukiernictwa

Z nutą bliskowschodnich słodczy i egzotycznych owoców, takich jak: daktyl, ananas i figa.

II Kolacja:

Kebab – szaszłyk, tabbouleh z pietruszką i lekko pikantne ogórki sułtańskie

Ciepłe zakończenie:

Rozgrzewająca zupa z pieczonym bakłażanem, rodzynekami i tłuczonym pieprzem