



SYLWESTER 2017/2018

Przystawka:

Rozbief w salsie warzywnej na musie chrzanowym

Danie główne:

Nóżka z kaczki w sosie winno-żurawinowym

Puree bazyliowe

Smażona marchewka karlotka

Deser:

Panna cotta jogurtowa z marakują

I danie gorące:

Filet z kurczaka ze szparagami zawinięty w boczku z risotto z kaszy jęczmiennej i sałatką owocowo-warzywną

II danie gorące:

Gulasz z indyka (słodko-pikantny)

Zimna płyta:

Sałatka caprese

Sałatka z pierożkami tortellini

Mix rolad, mięs i wędlin

Gramsztyki w sezamie

Śledź w zaprawie żurawinowej

Roladka z łososia wędzonego na świeżym szpinaku

Tarta z borowikiem, porem i boczkiem

Tortilla ze szpinakiem

Vol au vent z pastą z pstrąga wędzonego

Sos czosnkowy

Sos orientalny

Pieczyno

Owoce

Ciastka kruche

Napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń

- Alkohol – 0,5 l/ para
- Szampan na 4 osoby
- Oprawa muzyczna: DJ
- Pokaz sztucznych ogni
- Losowanie nagrody

CENA: 499 ZŁ/ PARA