



Bal Sylwestrowy 2020/2021

godz.20.00

I DANIE 20.15 (zupa)

Krem z białych warzyw z oliwą truflową podany z chipsem z boczku i pudrem szpinakowym

II DANIE 20.30 (danie główne)

Poliki wieprzowe w wiśniowym demi-glace podane z krokietem z kaszy bulgur i warzyw oraz smażonym kalafiolem romanesco z czosnkiem

III DANIE GORĄCE 22.30 (danie mięsne)

Bitki wołowe w kremowym sosie chrzanowym z odrobina gorgonzoli podane z gnocchi buraczanymi i sałatką z marynowanej rzodkiewki i świeżych ogórków

IV DANIE GORĄCE 2.00 (zupa)

Flaki wołowe z warzywami

V DANIE GORĄCE 4.00 (zupa)

Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą

Zimne zakąski:

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami

Schab ze śliwką na słodko

Karczek pieczony z sosem cumberlandt

Deska serów i wędlin ze świeżymi owocami

Tymbaliki z kurczaka z jajkiem i warzywami

Pasztet na konfiturze z czerwonej cebuli

Śledź pod pierzynką

Śledź po cygańsku

Jaja faszerowane pastami

Sałatki:

Kurczak/fenkuł/borówki/maliny/mix sałat/pomidory/ogórek/cebula/vinegret

Tuńczyk/ziemniak pieczony/sos czosnkowy/mix sałat/oliwki/pomidor/ogórek

*Bataty pieczone/pomarańcza/grejpfruit/mix sałat/pomidorki cherry/ogórek
świeży/grillowany ser*

Stół słodki

*Ciasta : sernik krakowski, jabłecznik, kremowe z orzechami, biszkopt z kremem,
owocami i galaretką*

Ciasteczka bankietowe: babeczki, rogaliki, eklerki, ptysie

owoce

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata

Soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane

O północy:

wino musujące

Mocne alkohole we własnym zakresie

CENA: 599 ZŁ/PARA

OPRAWA MUZYCZNA: DJ