

Let's Celebrate!

SYLWIESTER

Wtorek 31.12 godz. 20:00

333 PLN / osoba

Oferujemy:

- Uroczystą kolację serwowaną
- Gorący posiłek po północy
- Bufet zimnych zakąsek
- Słodki bufet
- Powitanie Nowego Roku lampką szampana
- 0,5L wódki na parę
- Zabawa przy muzyce DJ-a do godziny 4:00
- Specjalne ceny noclegów dla uczestników balu

Rezerwacje

magdalena.chojnacka@hotelszafran.pl | 795 154 595

monika.kolodziej@hotelszafran.pl | 795 155 797



HOTEL SZAFRAN



MENU

Uroczysta kolacja serwowana

PRZYSTAWKA

TERRINA Z CIELEĆCINY/PISTACJE/SZYNKA PARMIEŃSKA/GRZANKA SMAŻONA Z JAJKIEM/OLIWA

ZUPA

KLAROWNY BULION Z MŁODEGO KAPŁONA/PIECZONY KORZEŃ PIETRUSZKI/KLUSKI KŁADZIONE

DANIE GŁÓWNE

PIECZONA PIERŚ Z GĘSI/ZIEMNIAKI/PUREE Z BURAKA/SOS Z KISZONEJ KAPUSTY I TYMIANKU

DESER

KREM CZEKOLADOWY Z NUTĄ BRANDY/WIŚNIE DUSZONE W CYNAMONIE/CIASTKO CYGARETKOWE

Zimny bufet

WYBÓR WĘDLIN WŁASNEGO WYROBU (POŁĘDWICZKA, BALERON, PIERŚ Z INDYKA, SCHAB)

PIECZONA KIELBASA W SŁOIKU

DESKI SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH

PIECZONY BOCZEK Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

GALANTYNY DROBIOWE

PASZTET Z GRZYBAMI

TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA

ŚLEDŹ ZIELONY W POMIDORACH

ROLADKI Z SZYNKI Z SEREM I WARZYWAMI

ORYGINALNA SAŁATKA GRECKA

SAŁATKA Z KURCZAKIEM I KUKURYDZĄ

MASŁO SMAKOWE

WYBÓR PIECZYWA

OWOCE FILETOWANE/BUFET SŁODKOŚCI

Gorąca kolacja

ŻUR ŚLĄSKI Z BIAŁĄ KIELBASĄ I JAJKIEM

KREM SEROWY Z GRZANKAMI

FILET DROBIOWY FASZEROWANY FETA I SZPINAKIEM

SZYNKA PIECZONA W ZIOŁACH

SOS CHRZANOWY

ZAPIEKANKI ZIEMNIACZANE Z ZIOŁAMI

RYŻ CURRY Z WARZYWAMI

MIX FASOLKI SZPARAGOWEJ

GRILLOWANE WARZYWA

Napoje (bez limitu)

KAWA, HERBATA, WODA NIEGAZOWANA, SOKI OWOCOWE

*ALKOHOL DO ZAKUPU W NASZEJ RESTAURACJI W ATRAKCYJNYCH CENACH
LUB KORKOWE W WYSOKOŚCI 30 ZŁ/BUTELKA