

OSTATKI PARTY 2019

2 marca

godz. **20:00 - 4:00**

Zapraszamy!

MENU

Bufet dań gorących

- Pieczony schab z kością, sos Roquefort
- Ragout z dzika, cieciora, sos z dzikiej róży i powideł
- Filet z pstrąga, masło anchois
- Wegańska Korma z chrupiącymi warzywami
- Ryż czerwony z groszkiem
- Ziemniaki rostii
- Kluski śląskie z okrasą
- Zestaw surówek

Ciasto

- Sernik brulee
- Ciasto jogurtowo-poziomkowe
- Mini pączki gama smaków

Napoje

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grejpfrut)
- Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)

Przystawka

- Łosoś Gravlax marynowany w burakach, rukola, granat

Zimny bufet

- Pieczone ziemniaki ze śledziem i ogórkiem
- Śledzie po cygańsku
- Pikantne roladki z salami i salsą meksykańską
- Roladki z ciasta francuskiego z kozim serem i gruszką
- Mięsa pieczone z zimnymi sosami
- Mięsa wędzone, smalec, ogórki kiszzone
- Tartinki z musem z wędzonego pstrąga
- Terrina mięsna w kruchym cieście z galaretką porto
- Koreczki serowe z oliwkami
- Sałatka makaronowa z marynowaną fetą i pomidorkami
- Mieszane liście sałat z pikantną wołowiną

Danie gorące po północy

- Bogracz drobiowy

Minikarta alkohole

- Wódka Wyborowa **40 zł** (0,5l)
- Wino domu **40 zł** (0,75l)
- Ballantine's **160 zł** (0,7l)

Zaproszenie **149 zł / osoba**

(cena zaproszenia z noclegiem i śniadaniem

239 zł / osoba w pokoju 2 osobowym)