

BAL ANDRZEJKOWY

29 LISTOPADA 2025

MENU

Zupy

Krem z dyni na mleku kokosowym z imbirem

Zupa gulaszowa na pieczonym mięsie

Bufet dań na gorąco

Łosos pieczony z pomidorami, oliwkami i ziołową oliwą

Eskalopki z indyka w sosie na bazie musztardy francuskiej

Polędwiczka z sosem z zielonego pieprzu i rozmarynu

Żeberka BBQ

Ziemniaki gratin

Warzywa jesienne

Buraki z cynamonem

Bufet na zimno

Tatar wołowy z dodatkami

Poliki wołowe z sosem dijon

Pralinki mięsne z sosem korniszonowym

Roladki drobiowe

Pâté z ryb wędzonych z serkiem cytrynowym

Śledzie na różne sposoby

Włoska sałatka grandine

Borki ze szpinakiem z sosem jogurtowym

Sałaty mieszane z warzywami i winegret

Sałata cezarska

Bufet słodki

Wybór ciast i deserów

Alkohol all inclusive

Open Bar zawierający: wódkę, wino, piwo
i kolorowe drinki serwowane przez barmanów

