



Sylwester 2019/2020!

Poniedziałek 31.12.2019

Start godzina 20:00

Na ten niezwykle wieczór przygotowaliśmy niepowtarzalne menu.

Przystawka:

Tatar z łososia norweskiego z kaparami i sosem miodowo-musztardowym

Danie Główne:

Polędwiczka wieprzowa faszerowana pomidorami secchi
i serem cheddar z kaszą jęczmienną, kurkami
oraz glazurowanymi warzywami

Deser:

Bufet słodkości

Zimne zakąski:

Swojska deska wędlin i serów

Tymbalijki drobiowe

Rolada biszkoptowa z grillowanym kurczakiem

Melon otulony szynką parmeńską
Sałatka caprese
Krewetki w sosie tysiąca wysp na białym winie
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Paluszki mięsne z krążkami cebuli
Carpaccio z buraków z kozim serem
Pikle
Pieczywo, Zimne sosy

Ciepłe zakąski w bufecie szwedzkim:

Flaczki z kalmarów
Barszcz czerwony z krokietami
Gulaszowa
Gołąbki
Szaszłyki
Łódeczki ziemniaczane
Makaron ze szpinakiem
Leczo warzywne
Golonki na kapuście

Napoje:

Kawa, herbata,
Soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane
Wódka czysta 0,5 litra na parę

Na powitanie Nowego Roku lampka szampana wraz z pokazem sztucznych ogni.

Cena 270 zł/ osoba

Bal sylwestrowy poprowadzi i umili swoimi autorskimi utworami

DJ „Marki”

Życzymy miłej zabawy do białego rana.