

## MENU BALU SYLWESTROWEGO 2013/2014

### Przystawka:

Łosoś wędzony podany na musie chrzanowym

### Zupa

Krem z pieczonych bakłażanów i pomidorów

### Danie główne

Pierś kaczki podana na czerwonej kapuście duszonej z winem  
wraz z kopytkami

### Dessert

Torek pomarańczowy podany na płatkach czekolady

### Zakąski zimne

Tradycyjny tatar wołowy

Sandacz faszzerowany borowikami zalany galaretką cytrynową

Schab szpikowany figami podany na musie żurawinowym

Rolada z kureczaka faszzerowana fetą i zielonymi oliwkami

Mix sałat podany z suszonymi pomidorami i szynką wędzarską

### **Dodatki**

Sos tatarski,  
Grzybki marynowane,  
Masło,  
Pieczywo

### **Danie gorące**

Strogonoff

### **Napoje bez ograniczeń**

woda mineralna  
soki owocowe  
kawa, herbata

### **Alkohole**

Lampka wina musującego na powitanie Nowego Roku  
0,5 l alkoholu czystego dla dwóch osób

Koszt Menu: 260 zł / osoba

Informacje, rezerwacje stolików tel. 662 204 507