

SYLWESTER 2018/2019

Przystawka:

Łosoś marynowany w białym winie z kolorowym pieprzem

Zupa:

*Krem z pieczonych bakłażanów i pomidorów
z kruszonym serem pleśniowym*

Danie główne:

*Konfitowana pierś kaczki podana z kapustą czerwoną,
żurawiną, puree buraczanym oraz
sosem śliwkowym*

Zakąski:

*Szab szpikowany figami, podany na musie żurawinowym
Babeczki z musem guacamole i wędzonym łososiem
Rolada z kurczaka faszerowana fetą i zielonymi oliwkami
Mix sałat podany z szynką parmeńską, pomidorkami i dressingiem miodowym
Sałatka szopska z boczkiem i marynowanym ogórkiem
Śledzik w miodzie i musztardzie francuskiej
Sos tatarski, pieczywo, masło*

Danie na gorąco:

Wołowe Casserole na piwie Guinness / wołowina po burgundzku

Desery:

Bufet ciast i deserów

Napoje:

Woda i napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń

Alkohole:

*Wódka czysta 0,5 l/para
lampka wina musującego na powitanie Nowego Roku*

Wstęp: 270,00 zł/osoba

Data: 31|gru|2018, start: g. 20:00

Rezerwacja stolików: +48 662 204 507

* Oferta zawiera przedstawione menu oraz imprezę taneczną prowadzoną przez DJ'a, która rozpocznie się o g. 20:00 i potrwa do g. 3:00.

*Możliwość wniesienia własnego alkoholu.