

BAL ANDRZEJKOWY 2018

MENU

Godz. 19.00

Starter: Wyborny pasztet zajęczy podawany z żurawiną

Bufet Ciepły 20:00-23:00

Tajska zupa pikantna z kurczakiem i pędami bambusa

Krem z białych warzyw

Polędwiczki wieprzowe z daktylami w sosie kawowym

Wołowina po burgundzku w winie

Filet z piersi kurczaka w sosie z suszonych pomidorów w asyście chrupiącego boczku

Makaron Penne z kurkami

Kaszotto z grzybami

Glazurowana marchewka

Bukiet sałat z prażonymi pestkami dyni i słonecznika z sosem winegret

Godz. 1.00 danie serwowane do stołu

Barszcz czerwony na domowym zakwasie

Wybór pierogów własnego wyrobu:

z mięsem, z kapustą i grzybami, z kurkami i kurczakiem

W cenie biletu:

Wódka biała 0,5 l/ na parę

Napoje zimne

woda mineralna gazowana i niegazowana

soki owocowe

napoje gazowane: Pepsi, 7 UP, Mirinda

BAL ANDRZEJKOWY 2018

MENU

Zimne przekąski:

Mix hiszpańskiego Tapas i włoskiego Antipasti:

Szynka szwarcwaldzka z suszonymi pomidorami, oliwą, oliwkami, bazylią

Chorizo, Serano

Klasyczne salami w towarzystwie pikli, suszonych pomidorów i oliwy z bazylią

Rolada z indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami

Rolowany schab z musem bawarskim

Wędzony łosoś z ricottą i szczypiorkiem

Mix faszerowanych tortilli:

meksykańska kurczakiem, kukurydzą, fasolą na ostro

szynką, serem i sałatkami

wegetariańska z warzywami

Śledzik ze śliwką kalifornijską

Pikle warzywne

Salatki:

Górska z oscypkiem

„Orientalna” z mango, awokado i grillowanym kurczakiem

Carpaccio z buraków z fetą i z pestkami granatu

Bufet słodki:

Owoce : winogrona , banany, mandarynki, pomarańcze, kiwi, ananas

Ciasta mix : sernik, szarlotka, miodowiec , piernik, torcik z galaretką

Mini deserki - musy czekoladowe, tiramisu, musy owocowe

Kawa z ekspresu / Wybór herbat