



Bal Andrzejkowy
24.11.2017r. Godz. 20:00

Zupa:

*Krem z selera wzbogacony mlekiem kokosowym,
posypyany pestkami dyni*

Danie główne:

*Poledwiczka wieprzowa polana sosem śliwkowo -
gruszkowym, ułożona na złocistych kopytkach,
podana z bukietem surówek*

Na słodko:

*Stół deserowo - owocowy
(ciasta rozmaite, owoce południowe,
fontanna czekoladowa z szaszłykami owocowymi)*

Danie gorące około północy:

*Sztuka mięsa polana sosem pieczeniowym,
podana z kaszą i surówką z buraczków*

Danie gorące nad ranem:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Zimne zakąski:

*Łosoś wędzony faszerowany serkiem mascarpone
otulony w naleśniku koperkowym*

*Polędwiczki wieprzowe faszerowane boczkiem,
cebulką i ogórkiem*

Karczek w pikantnej otoczce, faszerowany papryką

Galantyna drobiowa z warzywami

Kaczka po tyrolsku z bakaliami

Sałatki:

*Chrupiąca sałata włoska z dodatkiem wstążek
ogórka, pomidora, złocistej cebuli, trzech rodzajów
sera, skropiona sosem ogrodowym*

*Sałata z grillowanym kurczakiem, pomarańczą,
granatem, wzbogacona kiełkami, pod sosem
jogurtowym z curry*

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa parzona, rozpuszczalna

Herbata Lipton

Soki owocowe Hortex pomarańczowy i jabłkowy

Woda mineralna z cytryną

Zabawa z oprawą muzyczną

koszt menu 115 zł/os.

Alkohol w promocyjnych cenach:

Tyskie 0,5l. 5zł

Wyborowa 0,5l. 27zł

Wino białe i czerwone 0,75l 35zł

Oraz inne alkohole w atrakcyjnych cenach

**Alkohol również można wnieść we własnym zakresie bez
żadnych dodatkowych opłat**

Kontakt

Michalewski Kamil 509 343 700