

BAL KARNAWAŁOWY 10.02.2018r.
GODZ. 20:00

ZABAWA Z DJ

Zupa:

*Bulion na bazie trzech rodzajów mięsa
podany z makaronem i warzywami*

Danie główne:

*Delikatne poliki wołowe duszone w ciemnym sosie
z dodatkiem papryki i posmakiem czosnku,
podane z kluskami półfrancuskimi
i surówką z czerwonej kapusty oraz gruszką*

Na słodko:

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

Danie gorące po północy:

*Grillowany filet z kurczaka, polany sosem
mango i jalapeno, podany z pieczonymi ziemniakami
i mixem sałat włoskich*

Danie gorące nad ranem:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Zimne zakąski:

Karczek w pikantnej otoczce faszerowany papryką

*Łosoś wędzony otulony w naleśniku koperkowym
w asyście serka mascarpone*

Galantyna z kurczaka

Roladki z chrupiącego bekonu i wątróbki drobiowej

Kaczka w stylu orientalnym

Salatki:

*Mix sałat włoskich z panierowanymi krążkami
mozzarelli z dodatkiem prażonych nasion dyni
i słonecznika, podane z dressingiem musztardowym
oraz wstążkami ogórka i pomidora*

*Sałata z kurczakiem wzbogacona pomidorami,
wstążkami ogórka, papryką i oliwkami
polana sosem na bazie octu ryżowego*

Napoje: (bez ograniczeń)

Kawa parzona i rozpuszczalna

Herbata

Soki owocowe, woda mineralna z cytryną

Koszt menu 130zł/os.

Alkohol w promocyjnych cenach:

Tyskie 0,5l. 5zł

Stock 0,5l. 30zł

Wino białe i czerwone 0,75l 35zł

Oraz wiele innego alkoholu

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

Kontakt

Michalewski Kamil

509 343 700