

BAL KARNAWAŁOWY 02.03.2019r.
GODZ. 20:00

ZABAWA Z DJ

Zupa:

Rosół borowikowy podany z makaronem

Danie główne:

*Polędwiczki wieprzowe polane sosem maślakowym,
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:

*Soczysty filet z kurczaka faszerowany świeżą
papryką oraz serem mozzarella,
w pomadzie z mango i jalapeno,
podany z ziemniakami pieczonymi*

Danie gorące na zakończenie:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Zimne zakąski:

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

Galantyna z kurczaka

*Rolada drobiowa faszerowana świeżą papryką
i serem camembert*

Roladki z chrupiącego bekonu i wątróbki drobiowej

Kaczka w stylu orientalnym

Sałatki:

*Sałatka ze szpinakiem i rukolą
z dodatkiem makaronu Acini di Pepe z pomidorami,
chrupiącym boczkiem i sosem cesar*

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

Napoje: (bez ograniczeń)

Kawa parzona i rozpuszczalna

Herbata

Soki owocowe, woda mineralna z cytryną

Koszt menu 140zł/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