

BAL KARNAWAŁOWY 22.02.2020r.
GODZ. 20:00

ZABAWA Z DJ DO 04:00

Zupa:

*Krem ze słonecznych pomidorów podany
z grzankami*

Danie główne:

*Grillowana pierś z kurczaka faszerowana serem
w pomadzie mango i jalapeno podana
z kluskami półfrancuskimi
i surówką z białej kapusty*

Na słodko:

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

Danie gorące po północy:

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

Danie gorące na zakończenie:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Zimne zakąski:

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

*Roladki z naleśników faszerowane pesto bazyliowym i
pomidorami secchi*

*Rolada drobiowa faszerowana świeżą papryką
i serem camembert*

Kaczka w stylu orientalnym

Karczek z kolorową papryką w pikantnej otoczce

*Pasztet drobiowo - wieprzowy podany z konfiturą
z czerwonej cebuli na bazie czerwonego wina*

Sałatki:

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

*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 150zł/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