

SYLWESTER 2016/2017

KOLACJA:

- Medalion drobiowy z serem mozzarella i pomidorem na sosie serowo-brokułowym
- Purre ziemniaczane
- Mix sałat z sosem winegret

DANIA GORĄCE:

- Bułeczki drożdżowe z nadzieniem warzywno-mięsnym zapieczone w piecu pod pierzynką serową podane z wyśmienitym barszczykiem czerwonym.
- Stół pieczystych różności wieprzowo-drobiowych (sznycle, eskalopki, polędwiczkę, golonki, szaszłyki wieprzowe i drobiowe, podudzia faszerowane) serwowanych przez szefa kuchni w towarzystwie kasz i kapusty zasmażanej.
- Zupa gulaszowa z mięsem wołowym, ziemniakami i papryką

DANIA ZIMNE:

- Półmiski przekąskowych wariacji mięsnych (rolada boczkowa, pasztet pieczony, jajko po szkocku) i warzywnych (pomidor, papryka, kalafior, pieczarka, ogórek) z dipem czosnkowym
- Sałatka grecka
- Śledź w sosie musztardowym
- Tortilla z szynką i warzywami
- Różyczki z łososia z serkiem chrzanowym

STÓŁ SŁODKI:

- Pyszne ciasta domowego wypieku
- Sałatka owocowa
- Fontanna czekoladowa z owocami
- Kawa, herbata, napoje gazowane, soki, woda - bez ograniczeń.

ATRAKCJE:

- Stół wiejski z własnymi wyrobami
- Wybór Króla i Królowej balu
- Wystrzałowy pokaz sztucznych ogni
- Muzyka i prowadzenie zespół Music Planet Band

CENA: 450 zł / para