



SYLWESTER 2021/2022 MENU

Przystawka:

Terrina z wędzonego u nas pstrąga z chrzanem z jabłkiem

Pierwsze danie gorące serwowane:

Kaczka pierś na różowo glazurowana miodem serwowana z leniwymi i buraczkami z jabłkiem

Deser serwowany

Ciasto miodowe z sorbetem pomarańczowym

Drugie danie gorące serwowane:

Czenaki na sposób gruziński – z jagnięciną

Stół szwedzki: wiejski i myśliwski

Prosie pieczone

Udźce z kością

Rolada z dzika z kaszą i borowikami

Klops z jelenia z galaretką żurawinową

Mięsa pieczone i wędzonki

Śledź po chłopsku

Pierogi mieszane

Rolada wytrawna biszkoptowa ze szpinakiem

Salatka z kurczakiem na majonezie

Salata grecka z Fetą i oliwkami

Mieszanka sałat z chrustem z boczku i grillowanym oscypkiem

Proziaki i buchty, pieczywo

Smalczyki smakowe

Ogórki kiszzone

Sosy do mięs

O północy ognisko:

Kiełbasa z kija

Żur staropolski

Bigos

Grzaniec galicyjski

Stół słodki:

Ciasta



Owoce

Napoje bez ograniczeń:

Kawa/herbata

Pepsi/ 7 UP/ Mirinda

Soki owocowe

Woda mineralna

Alkohol:

Wódka 0,7 l lub wino na parę

Dodatkowo 30% zniżki na pozostałe alkohole zakupione w barze

Cena 249,00 zł/osoba