



Sylwester 2018/2019 – menu

Gra DJ Sławek Basara

Przystawka

Dakos – chrupiący chlebek z kozim serem, pomidorowym concasse, oliwkami, prażonym makaronem ryżowym, pesto z czosnku niedźwiedziego i musem z bakłażana

Pierwsze danie gorące serwowane

Pieczony dorsz z sosem limonkowym, fioletowym kalafiolem, mini cukinią i mini kolbą kukurydzy

Deser serwowany:

Puszysty biszkopt zatopiony w czekoladzie z płatkami chili i sorbetem z mango

Drugie danie gorące serwowane:

Tabule z polędwiczką wieprzową – kasza bulgur, pomidorki koktajlowe, seler, limonka, polędwiczką wieprzową, sos demi glace.

Stół Wiejski

Udźce wieprzowe,

Indyk pieczony, pieczona gęś faszerowana

Mięsa pieczone, pasztet z dziczyzny

Wędliny wiejskie wysokogatunkowe

Deski serów wędzonych i pleśniowych

Salatka z kurczakiem na majonezie

Salaty z serem i dipem z czosnku niedźwiedziego

Pierogi ruskie, szpinakowe z gorgonzolą, z kapustą i grzybami, mięsne

Zimne nóżki – galareta

Smalczyki smakowe

Proziaki i buchty, pieczywo

Pikle i ogórki kiszzone

Sosy do mięs

Stół słodki:

Ciasta własnego wypieku

Desery

Owoce

Ognisko o 23.30

Kielbasa z kija

Kwaśnica na wędzonce



Grzaniec galicyjski

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

Istnieje możliwość serwowania dań wegańskich i wegetariańskich przy wcześniejszym zgłoszeniu.

O północy pokaz ogni sztucznych

Cena 249,00 zł/osoba