RESTAURACJA
KARCZMA POLSKA

Sylwester „Na luzie” 2025/2026

Przystawka

Pełen smaków śledź na salsie z suszonych śliwek i ogórka z musztardą francuską,
chrust ze słodkiej cebuli i ketchup śliwkowo – korzenny

Danie główne

Soczysty udziec – klasyka w noworocznym wydaniu
Pieczone szynki krojone przy Gościach, serwowane z opiekanymi ziemniakami
i kapustą z grzybowym aromatem lub buraczkami z nutą chrzanu
lub
Aromatyczny pasztet z pieczonych warzyw korzeniowych
podany z aksamitnym sosem grzybowym, opiekanymi ziemniakami i buraczkami z nutą chrzanu

Ostatni tort roku

Czekoladowo-orzechowo-wiśniowa kompozycja na wielki finał.
Bogaty smak na słodkie pożegnanie starego roku

Zimna płyta na stole szwedzkim

Prosiak i szynki
Pasztet z dziczyzny z żurawiną zapiekany w cieście francuskim
Półmiski wędlin i wyrobów wiejskich
Imprezowe „zimne nóżki”, tradycyjna sałatka jarzynowa
Rolada z kaczki z morelą, terrina warzywna
Sałatki: z szyjkami rakowymi, ogrodowa na winegrecie i z kurczaka, selera i ananasa
Wytrawne rolady biszkoptowe
Broziaki, buchty, smalczyki, ogórki kiszone
Deski serów
Ciasta mieszane i owoce

II danie gorące

Kurczak w kurkach z kremowym sosem śmietanowym,
z pomidorkami koktajlowymi i kręconym makaronem

O północy ognisko w ogrodzie

Kiełbasa z kija
Grzaniec galicyjski

Napoje zimne i gorące bez ograniczeń
Alkohol: 0,5 l wódki lub wino 0,7 na dwie osoby

A na wynos żurek na ewentualnego kaca :)

Restauracja Karczma Polska, Mielec, ul.Partyzantów 2;
tel. 17 788 15 05, kom. 500 062 766
e-mail: restauracja@karczma-polska.pl www.karczma-polska.pl