



SYLWESTER 2011

MENU

Godz. 20:00

- Delikatny krem z pora z grzanką czosnkową lekką nutą parmezanu
- Pieczeń „Staropolską” z nadzieniem ze szparagów polędwiczek w pieczeniowym sosie połączonym z leśnymi kurkami w towarzystwie pieczonych ziemniaków
- Piers karczaka zrolowana z aromatycznym serem "blue" szynką westfalską i sosem balsamikowym w kompozycji krolek panierowanych
- Delikatne kieszonki ze schabu z dodatkiem kuskusu wędzonego boczku w wino - bazyliowym sosie podane z frytkami
- Zestaw surówek
- Sałatka Sylwestrowa

Godz. 21:30 - *Deser*

- Dąfka orzechowy z puszystym kremem kawowym i przełamującym smak musem z czarnej porzeczki

Godz. 22:30 - *Danie Serwowane*

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w świeżych ziołach z aksamitnym sosem truflowym połączone z sakiewkami makaronowymi i delikatnym bukietem warzyw

Godz. 00:30

- Rubinowy barszczyk czerwony z pierożkiem nadziewanym o delikatnym aromacie pomarańczy
- Udziec drobiowy pieczony z suszonymi pomidorami i parmezanem podany z puree ze szczypiorkiem
- Dorsz marynowany w pieprzu połączony z wykwinowym sosem maślano-cytrynowym ułożony na fasolce szparagowej
- *Deser* - Owocowe trio w kompozycji lodów czekoladowych

Godz. 2:30

- Barszcz biały z kłuskami ziemniaczanymi

Zakąski zimne:

- Wyborna terrina z amura połączona z brokułami i dresingiem
- Ozory wołowe glazurowane aromatyczną galaretką z wiśnią
- Polędwica marynowana w pesto z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Tatar śledziowy z ogóreczkiem, jabłuszką i cebulką dymką

Napoje

- Szampan
- 0,5 l wódki na parę
- Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń
- Drink Bar w cenie

Organizator zapewnia

*** Zabawę przy muzyce instrumentalnej zespołu „REMIX” z Lipna ***

*** Efektowny pokaz sztucznych ogni ***

*** 450 zł od pary ***