

I PODANIE

Strogonow wołowy z kroplą kwaśnej śmietany
Wołowina duszona w sosie śliwkowo rozmarynowym,
podana z ziemniakami po liońsku
Rolada drobiowa faszerowana krewetkami, oraz pesto
w towarzystwie warzyw z patelni
Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym otulona bekonem w sosie żurawinowym
z ziemniakami puree
Frytki, bukiety surówek, Sałatka sylwestrowa
Deser dla Pań:
Pieczone w winie jabłko faszerowane marcepanem, malinami i orzechami z gałką lidu
waniliowego

Deser dla Panów:
Gruszka pieczona w cieście francuskim, faszerowana śliwką



II PODANIE

Udziec wieprzowy w pieczeniowym sosie, oraz indyk faszerowany,
podany w kompozycji pieczonego ziemniaka i kapusty zasmażanej



III PODANIE

Rubinowy barszczyk czerwony z koldunami
Karczek po kaszubsku w sosie z leśnych grzybów
z dodatkiem zapiekanki ziemniaczanej
Drobiowy udziec z winogronami i oliwkami w czerwonym winie
podany z krokietami



IV PODANIE

Barszcz biały z kluskami ziemniaczanymi



ZIMNE ZAKĄSKI

Polędwiczka wieprzowa z bakalią skąpanymi w winie
Tortilla faszerowana
Schabiki po warszawsku
Roladki z łososia w cieście francuskim

Duet szynki z warzywami muśnięty majonezem

**Stół słodkich deserów, Open Drink Bar, 0,5l wódki na parę,
lampka szampana, napoje bezalkoholowe bez ograniczeń!**



Miłą atmosferę balu uświetni:
Muzyka Zespołu Karawana z Płocka
Profesjonalny pokaz sztucznych ogni!

Cena 490 zł od pary

Dla grup pow. 12 osób:
cena 450 zł od pary!

Zapisy **603 373 283** lub **hotel@podgrodzie.com.pl**