

Sylwester 2013/2014

MENU

PODANIE PIERWSZE

Krem pieczarkowy

Kotlet devolaille z ziemniakami po polsku

Specjał drobiowy w cieście zapiekany z szynką podany z frytkami

Roladki ze schabu w sosie z kluskami półfrancuskimi

PODANIE DRUGIE

Czerwony barszczyk z pasztecikiem

Udziec wieprzowy pieczony w całości podany z sałatką grecką i pieczonymi ziemniakami .

Bigos

PODANIE TRZECIE

Kotlet zela z pieczarkami podany z kulkami ziemniaczanymi

Indyk Gold Blue z ziemniakami na sosie maślanym – ziołowym

PODANIE CZWARTE

żurek z kielbasą i jajkiem

ZIMNE ZAKĄSKI

Kasztanki jarzynowe z grzankami

Schab po warszawsku

Ślimaki z tortilli

SURÓWKI

Collesław

Marchewka

Buraczki

DESER

Gorąca czekolada z fontanny, ciasteczka suche, owoce

Fontanna z zimnym napojem alkoholowym (bez ograniczeń)

0,5 l wódki , szampan

Napoje zimne i gorące (bez ograniczeń)

Przy barze zapraszamy do palenia fajki wodnej

Muzyka zespół Focus

I ...Pan Niespodzianka

Zapraszamy godz. 20.00, koszt 350 zł. para

Zamówienia 660 44 22 32, 54 425 22 22