

Bal Andrzejkowy 2013 w VENESSIE

Dania gorące:

1. Pierś kurczęcia faszerowana gruszką na pulpie dyniowej z częstkami ziemniaka i glazurowaną marchewką
2. Mediolan z łososia w otulinie boczku wędzonego podane z brokułami
3. Chrzanówka z migdałowa dachówką.

Przekąski zimne:

1. Galantyna z sandacza z nutka wasabi
2. Imbirowy udziec z indyka w żurawinowej galaretkie
3. Jajeczka z kawiozem w asyście wędzonego łososia
4. Befszyk tatarski
5. Twisterki z musem chrzanowym
6. Polędwica staropolska na rukoli z sosem balsamicznym i prażonymi orzeszkami
7. Aksamitny pasztet drobiowy z pestkami dyniowymi podany z borówką i kielkami
8. Paleta swojskich wędlin
9. Mix sałat z grillowaną pierśią kurczaka i granatem
10. Salatka krabowa

Napoje zimne

Napoje gorące

Mini ciasteczka cocktailowe

Alkohol we własnym zakresie lub do kupienia w barze.

Niespodzianka

Początek balu godz: 19.00

Cena balu: 110 zł/osoba

Oprawa muzyczna: Zespół VENESS