

Bal Andrzejkowy 2014

Dania gorące:

- 1. Kieszonka z kurczaka na pulpie brokułowej z cząstkami ziemniaka, buraczki z żurawiną i cynamonem*
- 2. Ragout leśne z czosnkową bagietką*
- 3. Żur staropolski z francuskim paluszkiem*

Przekąski zimne:

- 1. Galantyna z łososia z nutką wasabi*
- Imbirowy udziec z indyka z glazurowaną borówką*
- 3. Bukiet jajeczek z kawiozem i łososiem*
- 4. Befszyk tatarski*
- 5. Melon w szynce parmeńskiej + koreczki*
- 6. Aksamitny pasztet drobiowy z pestkami dyniowymi podany z kielkami*
- 7. Paleta swojskich wędlin*
- 8. Mix sałat z grilowaną pierśią kurczaka i granatem*
- 9. Sałatka cymes*
- 10. Mix sałat z grillowaną pierśią kurczaka*
- 11. Śledź w jogurcie z granatem*

Dodatki:

*Pikle, dipy
Sos tatarski
Pieczywo*

Napoje zimne;

*Soki
Napoje gazowane i niegazowane
Woda*

Napoje gorące;

*Kawa
Herbata*

Mini ciasteczka koktajlowe

ATRAKCJE !!!

***Początek balu godz: 19.00
Cena balu: 110 zł/osoba
Oprawa muzyczna: Zespół VENESS***