

Bal Andrzejkowy 2015

Dania gorące:

1. *Udko z kaczki w asyście salatkę z glazurowanego buraka, z pieczonym jabłkiem z żurawiną i kluseczkami*
2. *Kociołek różnorodności z bagietką*
3. *Krem z kiszanej kapusty z czosnkowymi grzankami*

Przekąski zimne:

1. *Terrina z łososia i sandacza z nutką wasabi*
2. *Sushi*
3. *Paszтет z dzika z pestkami dyniowymi i kielkami*
4. *Bukiet jajeczek*
5. *Befsztyk tatarski*
6. *Paleta swojskich wędlin*
7. *Polędwica staropolska na rukoli z sosem włoskim i lezkami granata*
8. *Udziec z indyka z glazurowaną borówką*
9. *Śledź w ziołach z suszonymi pomidorami*
10. *Salatka krabowa*
11. *Mix salatek z sosem miodowym i grillowaną pierś z kurczaka*

Dodatki:

Pikle

Sosy

Pieczyno

Napoje zimne;

Soki

Napoje gazowane i niegazowane

Woda

Napoje gorące;

Kawa

Herbata

Mini ciasteczka koktajlowe

Alkohol we własnym zakresie lub do kupienia w barze.

ATRAKCJE !!!

Początek balu godz: 19.00

Cena balu: 120 zł/osoba – 28.XI.15r.

Oprawa muzyczna: Zespół VENESS