

Menu – Andrzejki 2017

25 listopad

Dania gorące:

1. *Faszerowana pierś kurczęcia z nutką serowego sosu.
Talarki ziemniaczane
Mix sałat z sosem winegret*
2. *Ragout leśne*
3. *Barszcz z francuska kopertką*

Przekąski:

1. *Sushi*
2. *Mix ryb faszerowanych z marynowanym imbirem*
3. *Schab szpikowany kasztanami*
4. *Imbirowy udziec z indyka z owocami granata*
5. *Aksamitny pasztet drobiowy z pestkami dyni I pasta z bakłażana*
6. *Befszyk tatarski*
7. *Paleta swojskich wędlin*
8. *Melon w szynce parmeńskiej skropiony sosem balsamicznym*
9. *Śledź z żurawiną i marynowaną gruszką*
10. *Zestaw dodatków*
11. *Sos tatarski*
12. *Pieczyno białe i ciemne*

Sałatki:

1. *Caprese*
2. *Mix z kurczakiem*

Napoje zimne:

1. *Soki owocowe*
2. *Woda niegazowana i gazowana*

Napoje gorące:

1. *Kawa + dodatki*
2. *Herbata + dodatki*

Ciasteczka koktajlowe

Alkohol we własnym zakresie lub do kupienia w barze.
ATRAKCJE !!!

Początek balu godz: 19.00
Cena balu: 130 zł/osoba – 25.XI.17r.
Oprawa muzyczna: Zespół SOUVENIR