

Bal Sylwestrowy 2018/2019

Rozpoczęcie balu godz. 20/00

Na samym początku, aby wprowadzić Państwa w dobry nastrój, na powitanie czekał będzie **Aperitif**

Ten wyjątkowy wieczór rozpoczniemy od uroczystej kolacji, podczas której szef kuchni zaserwuje

Krem z grzybów leśnych z oliwą z pestek dyni i grissini

Oraz

Poledwiczki wieprzowe faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami, mus z kalafiora, gnocchi, warzywa

Uwieńczeniem kolacji będzie wspaniały

Sernik z białą czekoladą na kruchym spodzie

Na stolach czekać już będą wysmienite

Przekąski zimne

Poledwiczki wieprzowe faszerowane gęsią pod lekką glazurą

Deski mięs pieczyстых

Tatar z polędwicy wołowej z marynatami

Kęski z pstrąga z sosem tatarskim

Listki wędzonego łosia faszerowane ricottą

Warzywa panierowane w panko z sosami

Salatka domowa

Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem i balsamico

Sosy zimne

Zaraz po noworocznych życzeniach zapłonie

Serwowany przez szefa kuchni

Szynka pieczona po polsku, ziemniaki z ogniska, warzywa, sosy

Tuż nad ranem pokrzępi Państwa

Beef Stroganoff

Dla wszystkich miłośników domowych specjalów przygotowaliśmy specjalny stół, na którym znajdą się zapasy z naszej spiżarni oraz domowe specjalty tj: **gulasz z gęsich pipek**, tradycyjne mięsa, wędliny, smalec, meduza, domowe marynaty, oraz domowa cytrynówka

W dobry nastrój wprowadzą Państwa będzie prezenter muzyczny, grający same **HITY!!!**

W cenie wliczone są napoje zimne i gorące

Wódka czysta 0,5l/para lub butelka wina

Koszt zaproszenia 299,00pln/osoba