

MENU
BAL SYLWESTROWY
2013/2014

W ten wyjątkowy wieczór przygotowaliśmy dla Państwa specjalnie skomponowane Menu

PRZYSTAWKA: *Carpaccio z piersi kaczki na sałacie rzymskiej podane*

POLEWKA: *Bulion wołowy z kołdunami i warzywami*

DANIE GŁÓWNE: *Zrazy wołowe z kluskami śląskimi i zasmażanymi*

Buraczkami

SERWOWANE NA PATERACH:

- *Śledzik na dwa sposoby podany*
- *Pasztet z dziczyzny*
- *Pstrąg wędzony na sałacie*
- *Salatka alla grecka*
- *Salatka z wędzonym łososiem*
- *Salatka z kurczakiem, pomidorkami i sosem winegret*
- *Jaja faszerowane*
- *Półmisek wędlin regionalnych*
- *Mozzarella z pomidorami i bazylią*
- *Galantyna z mięsem*
- *Mięso pieczone z kurczaka*

OKOŁO GODZINY 22:30

DANIE NA CIEPŁO: *Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym, pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw z wody*

OKOŁO GODZINY 1:00

POLEWKA: *Barszcz czerwony z krokietami*

OKOŁO GODZINY 2:00

DANIE NA CIEPŁO: *Smażony pstrąg ze spaghetti warzywnym na ryżu basmati*



OKOŁO GODZINY 3:00

POLEWKA: *Flaki wołowe*

ALKOHOLE I NAPOJE DO MENU DLA 2 OSÓB:

- *Wódka czysta Żołądkowa De Luxe- 500 ml*
- *Kawa, herbata bez ograniczeń*
- *O godzinie 24:00 lampka wina musującego*
- *Stół słodkości: trzy rodzaje ciast*