

Sylwester 2022/2023



Zupa do wyboru:

Aromatyczny rosół drobiowo-wołowy z mięsnymi klopsikami, warzywami julienne
Krem z pieczonej papryki i pomidorów ze świeżym tymiankiem

Danie główne podawane na półmiskach:

Kaczka z jabłkami i żurawiną
Polędwica wieprzowa w zielonym pieprzu
Łosoś z pieca na jabłkach z koprem

Dodatki:

Ziemniaki pieczone z ziołami
Kluski śląskie
Surówka z kapusty z rodzynkami, chrzanem
Kapusta czerwona na winie
Warzywa glazurowane, marchew, fasolka

Desery :

Tort noworoczny
Deserki i ciasta w bufecie
Szampan o północy

Płyta zimna:

Czeska topinka na razowcu
Wariacje śledziowe w dwóch smakach
Marynowane schabiki w sosie kaparowym
Delikatna rolada z indyka w kolorowym pieprzu
Rolada z piersi kurczaka z owocami
Sałatka w szynce wiejskiej
Sałatka z gruszką na świeżym szpinaku z serem gorgonzola

Kolacja na ciepło:

Gulasz wołowy po węgiersku
Barszcz z pasztecikiem

Stół wiejski:

Smalec, ogórki kwaszone, pasztet wieprzowy, kielbasa swojska, pieczywo własnego wypieku

Napoje:

Kawa, herbata, soki, woda, pepsi – bez ograniczeń

Alkohol do wyboru 1 butelka na parę:

Wino czerwone

Wino białe

Wódka biała

Cena: 400,00 zł / osoba

800,00 zł / para

Rezerwacja pod numerem 502-264-949

Rozpoczęcie balu godzina 20:00 zakończenie 4:00