



Bal Andrzejkowy

30.11.2024r.

20:00 do 04:00

Zupa:

Aksamitny krem z dyni z dodatkiem mleczka kokosowego

Danie główne:

Trybowane udko z kurczaka faszerowane warzywami, ułożone na ziemniakach puree z dodatkiem surówki

Na słodko:

*Stół deserowo - owocowy
(ciasta rozmaite, owoce południowe)*

Danie gorące podane ok. 24:00

Sztuka mięsa polana sosem pieczeniowym, podana z kaszą

Danie gorące podane ok. 03:00

Barszczyk czerwony podany z kołdunami

Zimne zakąski:

*Łosoś wędzony faszerowany serkiem mascarpone otulony
w naleśniku koperkowym*

Roladki z tortilli faszerowane serem i warzywami

Roladka drobiowa z warzywami

Karczek z kolorową papryką w pikantnej otoczce

Kaczka po tyrolsku z bakaliami

Schab w ziołowej otoczce

*Pasztet drobiowo - wieprzowy podany z konfiturą
z czerwonej cebuli na bazie czerwonego wina*

Salatki:

*Salata z grillowanym kurczakiem, pomarańczą, granatem
wzbogacona kielkami, z sosem jogurtowym z curry*

*Salatka z makaronem penne i brokułem z dodatkiem
czosnku*

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa parzona, rozpuszczalna

Herbata

Soki owocowe Toma pomarańczowy i jabłkowy

Woda mineralna z cytryną

Zabawa z oprawą muzyczną (DJ)

Koszt 210zł/os.

Alkohol w promocyjnych cenach:

Tyskie 0,5l. 10zł

Stock 0,5l. 45zł

Wino białe i czerwone 0,75l 45zł

Oraz wiele innego alkoholu w atrakcyjnych cenach

**Alkohol również można wnieść we własnym zakresie bez
żadnych dodatkowych opłat**

Kontakt

Michalewski Kamil 509 343 700