

# BAL SYLWESTROWY 2019/2020

POCZĄTEK 20.00 KONIEC 4.00

## POSIŁEK I 20.30

Krem serowo- porowy z diablótkami serowymi  
Filet z indyka z suszonymi pomidorami pieczony w wędzonym boczku w sosie gorgonzola  
podany z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową z marchewką mini

## Deser

Sernik stracciatella z malinami

## POSIŁEK II

Pieczona karkówka w sosie z boczniakami z kluskami śląskimi i buraczkami

## POSIŁEK III

Żurek na wędzonce z białą kietbasą i jajkiem

## Przekąski zimne

Półmisek mięs domowych pieczonych  
Paszтет z królika z konfiturą z pigwy i borówki  
Tymbaliki z kurczaka z jajkiem i zielonym groszkiem  
Sakiewki z ciasta francuskiego z grzybami i pleśniowym serem  
Sałatka z awokado łososiem wędzonym i szpinakiem  
Sałatka grecka  
Jajka faszerowane musem z wędzonego pstrąga  
Kromki chleba wiejskiego ze smalcem i ogórkiem kiszonym  
Finger food  
Śledzie w oleju z jabłkiem i cebulą  
Pieczywo, masło, ciasta, owoce  
Napoje zimne ( woda niegazowana, sok pomarańczowy )  
Napoje gazowane ( pepsi, mirinda, 7-up butelka szklana 0,2l )  
Napoje ciepłe ( kawa, herbata )  
Kieliszek wina musującego na powitanie NOWEGO ROKU  
Pokaz fajerwerków  
Fotobudka  
0,5l czystego alkoholu na parę  
Oprawa muzyczna DJ

Cena 300zł/osoba