

## SYLWESTER 2017/2018

### MENU:

#### Dania gorące:

1. Krem z brokuła wykończony serem korycińskim
2. Tradycyjny zraz wołowy na puree selerowym podany z czerwoną kapustą
3. Karkówka ze szpinakiem na sosie chrzanowym podana z ryżem i fasolką szparagową
4. Żurek

#### Przystawki:

1. Tatar wołowy po polsku
2. Paszтет drobiowy z orzechami
3. Kaczka faszerowana pistacją
4. Terina z pstrąga
5. Śledź po białostocku
6. Półmisek rolad mięsnych
7. Galaretki z policzków wołowych
8. Sałatka z szynką parmeńską i jajkiem przepiórczym
9. Sałatka z łososiem
10. Jaja faszerowane
11. Marynaty
12. Pieczywo

#### Stół słodki:

Ciasta, desery, owoce

Napoje zimne: soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna

Napoje gorące: kawa, herbata

Alkohol bez limitu: wódka Żubrówka, wino Consigna

Lampka szampana

Imprezę poprowadzi Dj Jakub Pilat

Cena: 230 zł./os.

Zapraszamy i prosimy o rezerwację pod numerem telefonu:

515-069-166 Małgorzata Osipiuk

515-069-170 Kamila Bobryk

