

Kate & Leopold

Zupa:

- Krem dyniowo-pomidorowy

Danie główne

- Udko z kaczki confit z konfiturą aroniową z fasolką szparagową i marchewkowym puree

Przekąski

- Tatar
- Rolada z kurczaka
- Galantyna z kaczki
- Tymbaliki drobiowe
- Ryba faszerowana
- Terina z łososia
- Śledzik na dwa sposoby (w sosie tatarskim i salsie)
- Patera serów w kompozycji z orzechami i winogronami
- Sałatka z czerwonej fasoli
- Sałatka curry z kurczakiem i kielkami słonecznika
- Klasyczna grecka

II danie gorące 22.30

- Zrazy schabowe w szynce parmeńskiej

Stół wiejski 21.00

- Dania kuchni regionalnej na gorąco (kiszka, babka ziemniaczana)
- Przekąski (salceson, słonina, kaszanka, smalec, palcówka, wędliny domowe, ogórek kiszony)

Po północy

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje:

- Soki 100 % - bez limitu
- Napoje gazowane
- Woda niegazowana – bez limitu

Bufet słodki :

- Bufet ciast, owoce i napoje gorące typu kawa i herbata

Alkohol w cenie bez limitu (wódka, piwo i wino) oraz szampan na powitanie Nowego Roku

Cena: 460 zł /para

Cena obowiązuje do końca listopada

Oprawę muzyczną zapewni Dj. Marcin Wądołowski

Rezerwacje poniżej 6 osób będą łączone.

Serdecznie zapraszamy