

BAL SYLWESTROWY 2012 250zł osoba
(bez noclegu)

Bal Sylwestrowy przy zespole muzycznym

MENU na Bal Sylwestrowy

I. Aperitif na powitanie –szprycer ,kruszon

II. Kolacja 20.10 (po przywitaniu gości)

Zupa generalska

Pierś po prowansalsku w warzywach

Ryż po chińsku

Mieszanka królewska

BUFET SZWEDZKI

Sakiewki z szynki parmezan

Schab ze śliwką w galarecie

Pasztety firmowe

Mięsa pieczone z sosem chrzanowym

Salatka Szefa Kuchni, sałatka z kurczakiem grilowanym

Ryba w galarecie

Łosoś wędzony, łódeczki z łososiem i kawiozem

Garnie warzywne

Masło, pieczywo, sos tysiąca wysp

BUFET ZAKĄSEK GORĄCYCH

Żurek

Leczo

BUFET DESEROW

Ciasto, owoce

BUFET NAPOI GORĄCYCH

Kawa, gorąca czekolada, herbata bez limitu

BUFET NAPOI ZIMNYCH

:Woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe

OPEN BAR (CZYNNY OD 20:00 DO 3:00)

Wódka Finlandia lub Absolut , Sobieski, Bols, Whiskey(jeden rodzaj), Wino (czerwone i białe stołowe), Piwo lane tyskie, Lampka Szampana na toast o 24:00

ZAPRASZAMY