

JMPREZA SYLWESTROWA

31 GRUDZIEŃ 2018
START GODZINA **19:00**
MAX ILOŚĆ OSÓB **150**

MENU.....350 pln/os

PRZYSTAWKA

Łosoś / wasabi / focaccia

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki / marchew / czarna porzeczka

DESER

Sernik / malina / maślanka / beza

BUFET WYTRAWNY

Wybór mięs pieczonych i wędlin własnego wyboru

Pasztet pieczony w cieście

Pasztet pieczony w galarecie

Pasztet pieczony w boczku

Sery zagrodowe i pleśniowe / drzem pomidorowy / konfitura z cebuli / krakersy

Brathering

Vitello Tonato / sos tuńczykowy / kapary

Pomidor / mozzarella / pesto bazyliowe / orzeszki pini

Sałatka grecka

Pikle domowe

Pieczyno własnego wyrobu

Masło



BUFET WŁOSKI

Anti Pasti - karczochy / pomidory suszone / oliwki / kapary

Wędliny włoskie

Krewetki / masło / czosnek

Pasta guacamole

Pasta humus smakowy

Ostrygi

Salatka z ośmiornicą / seler naciowy / marchew

Cieciorka / curry / suszona wołowina

Marchew / seler naciowy / ogórek

Podpłomyk / grisini / focaccia

BUFET FINGER FOOD

Panna cotta / kalarepa / ogórek / chili

Burak / kozi ser / pestki dyni

Melon / szynka parmeńska

Ogórek / chrzan

Vol-au-vent / pate / konfitura z cebuli

Łosoś / rzepa / szczypiorek

BUFET SŁODKI

Monodesery

Ptysie z malinami

Mini naked cakes

Makaroniki różne smaki

Shoty

Brownie z karmelem

Brownie z kremem malinowym i owocami



Tartaletki z owocami

Cake popsy czekoladowe

Torcików bezowych z owocami

Szaszłyki z winogronami w czekoladzie

Mini serniczki z musem truskawkowym

Muffinki maślane z owocami

GORĄCA KOLACJA SERWOANA

Schab sous - vide / kaszanka / jabłko / ziemniak

GORĄCA KOLACJA W BUFECIE

Strogonoff / pieczyw

Żurek

OPEN BAR

Whisky ballantines

Wódka Finlandia

Wino białe i czerwone (Verdejo blanco i Syrah)

Piwo

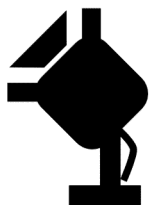
Napoje Gazowane

Soki

Woda

Kawa

Herbata



ATRAKCJE

Impreza w stylu „Wielki Gatsby”



Zespół DeluxeAlive



MAGICZNE FOTOLUSTRO



Oraz inne atrakcje

