



Menu sylwestrowe Casablanca 2016/2017

Przystawka:

Przysmak z wędzonego łososia z kremowym serkiem koktajlowym na kruszonce z pumpernikla

Kolacja I

Roladka drobiowa z nadzieniem orientalnym na kompozycji porów duszonych w śmietanie z bukietem warzyw

Deser: Parfait jogurtowe z malinowym coulis

Kolacja II

Filet z pstrąga na szpinaku z ziemniaczkami w mundurkach

Kolacja III

Krem czosnkowy z pieczonym kurczakiem i grzanką

Płyta zimna:

sałatka gyros, sałatka caprese śledź po staropolsku

szynka parmeńska z melonem, śliwki kalifornijskie opiekane w boczku z dipem, polędwiczki z musem drobiowym, rolada z kurczaka, babeczki faszerowane tatarskim z łososia z dodatkiem avocado i kaparów

Ponadto:

Stół koktajlowo - owocowy

Stół wiejski: Mix pierożków obsmażanych, żeberka na ostro, kaszanka, kapusta zasmażana, a na zimno zestaw wędlin i wyrobów regionalnych

Napoje zimne i gorące, pieczywo.

W cenie:

0,5 litra wódki / na parę

wino musujące / dla 4 osób

OPEN BAR do godz. 03:00

500,- zł od pary

Przy liczbie osób 10 lub większej - zniżka do 10 %; stoliki okrągłe od 10 do 12 osób.