

Sylwester 2017/2018
All inclusive
w Centrum Bankietowo Konferencyjnym
AMBASADOR

Powitanie gości aperitifem o godz.20.00

Zupa godz. 20.30

*Consomme drobiowo – wołowe z lanymi kluskami i biftekami
oliwkowymi*

Danie główne godz. 21.00

*Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa w panierce z pistacji
owinięta bekonem*

Dodatki:

*Purre ziemniaczano- marchwiowe z imbirem
Fasolki z suszonymi pomidorami i czosnkiem*

Przekąski zimne: mięsne

- * Tatar wołowy z kaparami*
- * Pieczony karczek natarty czosnkiem i majerankiem*
- * Plastry pieczonej kaczki marynowane w pomarańczach z purre
śliwkowym*
- * Schab faszerowany kielbasą chorizo z suszonymi pomidorami*
 - * Rolada z boczku po staropolsku*
- * Galantyna drobiowa nadziewana szynką serrano, rucolą i kozim
serem*
 - * Galaretki wieprzowe z jajkiem i czosnkiem*

Przekąski zimne: ryby i owoce morza

- * Cevichce z soli marynowana w limonkach i świeżej chili*
- * Tymbaliki z wędzonego łososia faszerowane serem i szyszkami
rakowymi*
- * Małże nowozelandzkie zapiekane kruszonką z salsą pomidorowo-
bazyliową*
- * Krewetki Black Tiger leżakowane w trawie cytrynowej i mango*
 - * Raki gotowane w białym winie i mięcie*
 - * Śledź curry z cebulką*
- * Smażony filet śledziowy w delikatnej octowej zalewie*

Salatki :

- * *Salatka Szefa Kuchni z gotowaną wołowiną i piklami*
- * *Salatka tajska z kurczakiem i makaronem sojowym*
- * *Salatka francuska z wachlarzem serów pleśniowych*
 - * *pieczywo mieszane, masło*

Kulinarna atrakcja wieczoru godz. 23.00

Pieczony udziec wieprzowy podany z sosem kurkowym i chrzanowym na prażonej kaszy gryczanej uroczycie serwowany przez Szefa Kuchni w asyście fanfar i płonących rac

Tort sylwestrowy godz. 00.45

Tort z napisem Sylwester 2017/2018 krojony uroczycie na sali w towarzystwie fanfar i fontann tortowych

Danie gorące godz. 2.00

**Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym*

Napoje alkoholowe i bezalkoholowe :

All inclusive

Wódka Premium

Finlandia

Open Bar

Whisky Ballantine's

Wino bankietowe PW white, red

Pepsi-Cola

Soki

Woda mineralna

Kawa

Herbata

Program artystyczny

Oprawa muzyczna DJ

Zapraszamy

Cena 375zł /osoba

Dla grup od 10 osób- Cena 350 zł/osoba