

ZAPRASZAMY NA WSPANIAŁĄ
ZABAWĘ
SYLWESTROWĄ

2017

STARTUJEMY O GODZINIE 20:00

TAŃCE
KONKURSY Z NAGRODAMI
KOLACJA SERWOWANA
BUFET ZIMNY, CIEPŁY
DESERY



DO 15 GRUDNIA 2017
CENA ZA OSOBĘ 320 ZŁ

PO 15 GRUDNIA 2017
CENA ZA OSOBĘ 350 ZŁ

REZERWACJA MIEJSC:
501 088 775

KO@RESTAURACJA-PERGOLA.PL

MENU SYLWESTROWE 2017 / 2018

START IMPREZY – GODZINA 20.00

Aperitif

Żubrówka z sokiem jabłkowym

PRZYSTAWKA

Cienko krojona wędzona pierś kaczki, podana z
roszponką, prażonymi orzechami nerkowca,
grillowaną gruszką

ZUPA

Zupa z prawdziwków z ravioli z jagnięciną

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa saute faszerowana farszem
z suszonych pomidorów, podana z fasolką
owijaną szynką parmeńską, polentą
i sosem ze świeżego oregano

BUFET ZIMNY

Kompozycja mięs wędzonych
(schab, karkówka, rostbef, szynka wędzona, polędwica,
sucha krakowska) podane z tzatzikami,
sosem cumberland, chrzanem ze śmietaną, ćwikłą

Deski kielbas suszonych, kabanosów
i tradycyjnych wędlin

Deski serów z doliny baryczy z winogronem
i orzechami prażonymi

Wybór pasztetów z żurawiną

Śledź na trzy sposoby (z cebulką i jabłkiem, w oleju)

Tatar z łyżki

Sałatka staropolska

Sałatka z ryżem jaśminowym, kurczakiem grillowanym,
ananasem, selerem naciowym, orzechami włoskimi

Sałatka ze słonym serem feta,
oliwkami i świeżymi warzywami

Chlebek ze smalcem

Pikle staropolskie

(papryka marynowana, korniszony, grzyby
marynowane, kiszony ogórek)

Świeżo wypiekane pieczywo różnego rodzaju, masło

BUFET DESEROWY

Sernik

Fontanna Czekoladowa ze świeżymi owocami

BUFET CIEPŁY
PODANY OKOŁO GODZINY 23.00

BUFET CIEPŁY

Eskalopki wieprzowe w sosie musztardowym
Roladki z soli podane na szpinaku w sosie cytrynowym
Kluseczki ziemniaczane z masłem i pietruszką
Ratatuj warzywne
Żurek staropolski

NAPOJE

Wino białe / czerwone 500 ml
lub Wódka Wyborowa 500 ml / parę
Woda mineralna w dzbankach – 1 l / parę
Soki owocowe – 1L / parę
Kawa, herbata – bez limitu

O PÓŁNOCY

Lampka wina musującego

ATRAKCJE

ZABAWY, KONKURSY, DJ, TAŃCE DO RANA

CENA: 350 zł / os.