



## ***Bal Karnawałowy***

***10.02.2024r.***

***20:00 do 04:00***

### ***Zupa:***

*Krem z pomidorów podany z grzankami*

### ***Danie główne:***

*Roladki z kurczaka faszerowane pieczarkami i serem polane sosem beszamelowym ułożone na puree ziemniaczanym podane z surówką*

### ***Na słodko:***

*Stół deserowo – owocowy  
(ciasta rozmaite, owoce południowe)*

### ***Danie gorące podane ok. 24:00***

*Dwa gołąbki polane sosem pomidorowym*

### ***Danie na zakończenie ok. 03:00***

*Barszczyk czerwony z kołdunami*

### **Zimne zakąski:**

*Tortilla z serkiem mascarpone oraz wędliną*  
*Tatar z pstrąga z dodatkiem zielonego ogórka ułożony na łódeczce z*  
*cykorii*  
*Roladka drobiowa z dodatkiem papryki i sera camembert*  
*Karczek z kolorową papryką w pikantnej otoczce*  
*Kaczka po tyrolsku z bakaliami*  
*Schab w ziołowej otoczce*  
*Pasztet drobiowo - wieprzowy podany z konfiturą*  
*z czerwonej cebuli na bazie czerwonego wina*

### **Sałatki:**

*Chrupiąca sałata włoska z dodatkiem wstążek ogórka, pomidora,*  
*złocistej cebuli, trzech rodzajów sera, skropiona sosem ogrodowym*  
*Sałatka z makaronem penne i brokułem z dodatkiem czosnku*

### **Napoje (bez ograniczeń)**

*Kawa parzona, rozpuszczalna*  
*Herbata Lipton*  
*Soki owocowe Toma pomarańczowy i jabłkowy*  
*Woda mineralna z cytryną*

### **Zabawa z oprawą muzyczną (DJ)**

**Koszt menu 200zł/os.**

**Alkohol można wnieść we własnym zakresie bez żadnych dodatkowych opłat**