

# ANDRZEJKI

## "NA SKRAJNEJ"

**24 Listopada 2018**  
**godzina 19:00 - 03:00**

**Myśliwska noc** 179,00  
**magii i czarów** zł/os.



☞ **Andrzejki 2018**

czyli

**Myśliwska noc magi i czarów**

**24.11.2018**

**godzina 19:00 - 03:00**

Zespół "na skrajnej" zaprasza Państwa do skrajeńskiej Ostoi na wieczór kulinarnych doznań, dobrego nastroju, magii i andrzejkowych atrakcji. Chcąc kontynuować zwyczaj biesiadowania, przygotowaliśmy specjalną ofertę Andrzejkową, która zabierze Państwa w podróż po wykwintnej, pełnej ziół i aromatów kuchni myśliwskiej i staropolskiej. Główną atrakcją wieczoru będzie pieczona wołowina sezonowana.

Serdecznie zapraszamy.



**Restauracja "na skrajnej"**  
**ul. Skrajna 1A**

**tel.: (22) 781 70 29**  
**kom.: 505 608 985**

[restauracja@naskrajnej.pl](mailto:restauracja@naskrajnej.pl)  
[www.naskrajnej.pl](http://www.naskrajnej.pl)

## Menu Andrzejkowe - 179,00 zł/os.

### Na powitanie:

- Różana rosa (nalewka z róży)

### Przystawka:

- Kolorowa sałatka z marynowaną dynią, karmelizowaną żurawiną i wędzonym tiulem serowym

### Zupy do wyboru:

- Rosół z bażaną z pierożkiem z dziczyzny
- Krem z dyni z chrustem z boczku i pestkami

### Danie główne:

- Kruchy udziec z jelenia duszony w czerwonym winie i w warzywach korzennych podawany z kluseczkami śląskimi i kapustą modrą
- Grillowany filec z łososia z masłem czosnkowym podawany z puree z gorczycy i miksem sałat kolorowych z sosem winegret

## DANIE SHOW

WĘDZONE ŻEBRA ZAPIEKANE POD SOSEM BARBECUE PODAWANE Z ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI I SURÓWKĄ Z BURACZKÓW I PAPRYKI

### Gorący bufet:

- Pieczone kielbaski z dziczyzny w cebulowej konfiturze
- Grillowany filec z kurczaka w sosie francuskim
- Zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem, serem dojrzewającym, cukinią i bakłażanem

### Bufety z zimnymi przystawkami:

- Deski wędlin z własnej wędzarni
- Carpaccio z buraka z grzankami serowymi i rucolą
- Roladki schabowe z nadzieniem chrzanowym
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Mieszane sałaty z karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami i sosem balsamicznym
- Tatar wołowy/ tatar z jelenia
- Trio pasztetów polskich (drobiowy z pistacjami, wieprzowy z suszonymi pomidorami, z dziczyzny i grzybami)
- Sałatka ziemniaczana z żurawiną i boczkiem
- Terrina rybna pod galaretą
- Śledź trzy smaki

### Gorąca przystawka dla wytrwałych:

- Barszczyk z pasztecikiem

### Napoje bezalkoholowe:

- Kawa, herbata
- Soki owocowe
- Softy gazowane
- Woda

### Alkohole w atrakcyjnych cenach:

- Żołądkowa czysta de luxe, wyborowa - 45zł/0,5l
- Wino - 45zł/but
- Whisky grant's, ballatines - 99zł/0,5l

### Atrakcje wieczoru:

- Tradycyjne menu myśliwskie i staropolskie
- Myśliwskie nalewki
- Wróżby z Wróżką
- Zabawę z DJ-em
- Losowanie nagród

### Bufety z deserami:

- Mix ciasteczek i musów bankietowych
- Patery owoców filetowych

### Dodatkowe informacje:

Ewa Bugajniak - 605 051 168

tel.: (22) 781 70 29