



4 LUTY 2023

19.00 – 3.00

BAL Karnawałowy

WIECZÓR KULINARNYCH DOZNAŃ, DOBREGO NASTROJU
I OSTATKOWYCH SZALEŃSTW!

- Menu Szefa Kuchni
- Dania serwowane
- Przystawki zimne i dania gorące w bufetach
- Słodkie przysmaki w bufetach
- Danie show
- Butelka wódki lub wina na parę
- Zabawa z DJ-em
- Losowanie nagród

CENA: 279,00 ZŁ/OS
REZERWACJA MIEJSC: 505 608 985
OFERTA@NASKRAJNEJ.PL

Restauracja "na skrajnej"

BAL KARNAWAŁOWY

Danie serwowane

Amuse bousche

Zupa

- Krem z pieczonych kasztanów z marynowaną gruszką

Danie główne

- Polędwiczka wieprzowa w ziołowej granoli podana z ziemniakami fondant, sosem rozmarynowym i zieloną fasolką szparagową

Bufet zimny:

- Półmiski mięs pieczonych i wędliny z własnej wędzarni
- Półmisek pasztetów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Tortilla z szynką dojrzewającą i warzywami
- Rolada szpinakowe z wędzonym łososiem
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą z suszonymi pomidorami i rucolą
- Pasztet z selera
- Tymbaliki drobiowe
- Nóżki wieprzowe
- Tatar wołowy
- Sałatka z rukoli pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószona chrustem z boczku wędzonego
- Sałatka z makaronu ze szpinakiem, i pomidorami suszonymi
- Mieszane sałaty z serem feta, świeżymi warzywami i oliwkami skropione sosem vinegret

Bufet gorący :

- Pałki z kurczaka podane na ragout warzywnym
- Makaron z warzywami w sosie alio olio
- Cukinia faszerowana warzywami zapieczona pod serem dojrzewającym
- Ziemniaki opiekane

Danie show:

- Wybór mięs pieczonych
- Kasza gryczana po staropolsku
- Kapusta zasmażana

Napoje

- Kawa, herbata
- Softy gaziwane
- Soki
- Woda

Alkohol do wyboru 1 butelka dla 2 osób

- Wino białe wytrawne Arica – Chile
- Wino czerwone wytrawne Genoa – Portugalia
- Wódka Stock Prestige

Cena: 279,00 PLN