

Restauracja "na skrajnej"



ANDRZEJKI

*świat magii
i czarów*

30.11.2024 r.
godzina 19:00 - 03:00

**Główną atrakcją wieczoru będzie:
PIECZENIE DZIKA NA OGNIU!**

Ponadto oferujemy:

- tradycyjne menu myśliwskie i staropolskie
- myśliwskie nalewki
- wróżby z Wróżką
- zabawę z DJ-em
- losowanie nagród

Rezerwacje:

tel.: 605 059 651
event@naskrajnej.pl

289,00 zł/os.

(w cenie 0,5l wódki lub butelka wina na parę)

ul. Skrajna 1A tel 505 608 985 www.naskrajnej.pl

Restauracja “na skrajnej”

Menu Andrzejkowe

Na apetyt:

- Leśne echo (nalewka myśliwska)

Zupy do wyboru:

- Rosół z bażanta z kołdunami
- Krem z dyni z chrustem warzywnym

Danie główne do wyboru: *

- Duszony udziec z jelenia podany z kluskami śląskimi, sosem jałowcowym i glazurowanymi buraczkami
- Pieczona troć podana na puree dyniowym i ragout z warzyw grillowanych

Danie show:

- Dzik pieczony na ogniu podawany z kaszą gryczaną po staropolsku i kapustą modrą z wędzoną śliwką

A tymczasem w myśliwskim bufecie

- Pierogi z dziczyzny
- Zając duszony w sosie musztardowym z warzywami
- Bigos myśliwski
- Dorsz w sosie limonkowym — Vege
- Cukinia faszerowana warzywami i komosą ryżową — Vege
- Risotto grzybowe — Vege

Bufety z zimnymi przystawkami:

- Wędliny z własnej skrajńskiej wędzarni
- Pólmisek pasztetów polskich (wieprzowy, drobiowy, z dziczyzny)
- Pólmisek mięs faszerowanych (polędwiczka ze śliwką, indyk z morelą, schab śliwką)
- Tymabliki drobiowe
- Galaretki z nóżek wieprzowych
- Śledź trzy smaki (po kaszubsku, w śmietanie, marnowany w ziołach)
- Łosoś marynowany w koprze
- Dzikie łosoś na postumencie z farszem ziołowym
- Tatar wołowy
- Wegetariański pasztet z soczewicy
- Deska serów
- Roladki z cukinii
- Carpaccio z buraka z rucolą, sosem balsamicznym i serem kozim
- Sałatka ziemniaczana z prażonym boczkiem
- Kruchości sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu podane z sosem ziołowym
- Sałatka cesarska z kurczakiem
- Smalec po staropolsku z cebulką i prażonym jabłkiem

Dodatki:

- Ziemniaki opiekane
- Kopytka
- Fasolka szparagowa
- Marchewka glazurowana

- Słodki stół
- Patery ciast domowych
- Patery owoców filetowanych
- Deserki smakowe

- Napoje bezalkoholowe:
- Kawa, herbata
- Soki owocowe,
- Softy gazowane
- Woda

Alkohole w cenie:

- Butelka wódki lub wina na parę

Atrakcje wieczoru:

- Pieczenie dzika na ogniu
- Tradycyjne menu myśliwskie i staropolskie
- Zabawa z DJ-em
- Wróżby z Wróżką
- Losowanie nagród



Zapraszamy!