

Restauracja "na skrajnej"

SYLWESTER

W rytmach DISCO

31.12.2024 r.

20:00 – 4:00

2025

579,00 zł/os

Oferujemy:

- Zabawę prowadzoną przez DJ
- Wykwintne menu Szefa Kuchni
- Uroczystą serwowaną kolację
- Przekąski zimne i gorące w bufetach
- Danie Show
- Słodki bufet
- Open bar alkoholowy i bezalkoholowy
- Przywitanie nowego Roku lampką szampana
- Losowanie nagród



Rezerwacja:

oferta@naskrajnej.pl

tel: 605 059 651



Restauracja “na skrajnej”

Sylwester 2024/2025

Menu

Przystawka serwowana

- Łosoś gravlax z musem z chrzanowym podany z sałatką z pomarańczy grejpfruta i rucoli

Zupa serwowana

- Rosół z bażanta z lubczykiem podany z pierożkami z dziczyzną

Dania główne serwowane

- Długo pieczone udo z gęsi z sosem żurawinowo porzeczkowym podane z kopytkami dyniowymi i marynowanym jabłkiem
- Pieczony sandacz z sosem krewetkowym podany z czerwoną soczewicą, puree z selera i grillowanym porem

Deser serwowany

- Mille-feuille z kremem waniliowym i konfiturą z owoców leśnych

Przystawki

- Wybór mięs pierzystych i wędlin wiejskich z własnej wędzarni
- Befszyk tatarski
- Tatar ze śledzia na pumperniklu
- Tymbaliki drobiowe
- Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galaretą
- Pasztesy polskie (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Tortilla z kurczakiem i z warzywami
- Tortilla z pieczonymi warzywami
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i cytrynowym twarożkiem
- Koreczki z mozzarelli i pomidorków cherry z bazylią
- Krucho wytrawne babeczki z musami:
- Bukiet kruchych sałat z pieczonym burakiem, serem dojrzewającym, orzechami włoskimi i marynowaną gruszką
- Mieszane sałaty z krewetkami, groszkiem cukrowym, pomidorkami cherry oprószone prażonymi pestkami
- Sałatka cesarka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami polana sosem vinegret

Restauracja “na skrajnej”

Dania gorące w bufecie

- Wołowina po burgundzku
- Pieczony łosoś w kremowym sosie cytrynowym
- Pierogi z mięsem
- Pierogi ruskie
- Cukinia faszerowana komosą ryżową i warzywami
- Ryż szafranowy
- Makaron z grillowanymi warzywami
- Barszcz czerwony
 - a. Paszteciki z ciasta francuskiego – nadziewane kapustą z grzybami

Słodki bufet

- Mini deserki
- Wybór ciast domowych
- Babeczki z owocami

DANIE SHOW

Wybór mięs pieczonych

- Indyk faszerowany po staropolsku
- Szyńka z nogą
- Organki wieprzowe
- Żebra wołowe
- Golonki w sosie piwnym

Dodatki

- Kasza gryczana po staropolsku
- Ziemniaki opiekane
- Surówki
- Kapusta modra
- Sosy do pieczenia

Open bar bezalkoholowy

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

Open bar alkoholowy

- wódka
- wino
- whisky