

Nad Wisłą

Centrum Konferencyjne
Agnieszka Salwa



MENU BAL SYLWESTROWY 2018/19

Przystawki na zimno:

- Jajka faszerowane
- Tortilla
- Befszyk tatarski
- Szynka na sałatce jarzynowej
- Sałatka Cezar z kurczaka
- Sałatka grecka
- Rolada łososiowa ze szpinakiem
- Marynaty

Ciasta i owoce :

- Ciasta trzy rodzaje typu sernik, szarlotka, ciasto z galaretką
- Owoce typu – banan, arbuz, winogron, mandarynka

I wydanie: 20.30

- Rosół z makaronem 100 %
- Polędwiczka w sosie grzybowym , kluski francuskie , buraczki zasmażane

II wydanie: 21.30

- Udo z kaczki w winie czerwonym , jabłka pieczone , ziemniaki zapiekane

III wydanie: 22.30

- Rogal ze schabu faszerowany twarożkiem , frytki , surówka z kapusty pekińskiej

IV wydanie: 24.30

- Soczysty łosoś z glazurowanym buraczkiem i chrzanowym puree

IV wydanie: 2..00

- Sznycel drobiowy w panierce owsianej z sałatką z ziemniaków i pieczonym boczkiem

V wydanie: 04.00

- Żurek z jajkiem i kielbasą
- Stek z cebulą , ziemniaki z wody , ogórek kiszony

Napoje zimne:

- Soki - 1l/os
- Napoje gazowane Coca cola, Fanta, Sprite - 1l/os
- Woda niegazowana - 1l/os

Napoje gorące:

- Kawa parzona i rozpuszczalna - bez ograniczeń
- Herbata czarna i owocowa - bez ograniczeń
- Dodatki - bez ograniczeń

Napoje alkoholowe:

- Wino musujące na parę
- Wódka typu Saska , wyborowa , luksusowa – 0,5l/na parę
- Piwo kasztelan beczkowe

Cena za parę : 420 zł

- **O GODZINIE 24.00 POKAZ SZTUCZNYCH OGNII**
- **O GODZINIE 01.00 LOSOWANIE NAGRÓD NIESPODZIANEK**