

Niezapomniany Sylwester z „*Mikołajem*” w nadmorskim klimacie

2011 - 2012

Godzina 20:00 - *Rozpoczęcie balu wykwintnym obiadem*

Zupa:	Krem pomidorowy z nutką bazyli
Danie główne:	Roladka po Gdańsku na liściach szpinaku w towarzystwie opiekanych ziemniaków z rozmarynem, dwie surówki
Deser:	Szampański deser lodowy „Sylwester 2011/2012”
Zimne przekąski:	Sałatka jarzynowa zawijana w szynce, Sałatka Waldorf, Galantyna z kurczaka, Tymbalijki drobiowo – warzywne, Pieczony schab z owocami zalewany malagą, Ryba w winnej galarecie, Tatar z łososia na grzance, Koreczki z serów francuskich, Pieczywo mieszane, Masło
Na szwedzkim stole „Pokusa słodkości”	Pianki cytrynowo – czekoladowe Sernik królewski Makowiec Jabłecznik
<u>Godzina 0:00</u>	Lampka szampana na powitanie nowego roku
<u>Godzina 01:30</u>	Szynka wieprzowa pieczona w ziołach serwowana z wózka Barszcz czerwony

UWAGI !!!

W cenę menu wliczono: soki, wodę, kawę i herbatę – bez ograniczeń

Oprawę muzyczną

Profesjonalną obsługę