

# BAL ANDRZEJKOWY



27 listopada 2021 godz. 19:00

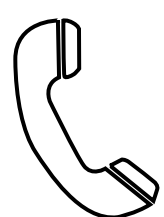
menu sezonowe przygotowane przez Szefa Kuchni Marcina Sobola  
oprawa artystyczna Dj Piotr Jasiński  
zabawy i konkursy andrzejkowe  
toast powitalny i poncz krasnodworski  
butelka wina lub wódki na Parę  
alkohole w promocyjnych cenach

250 zł/ osoba

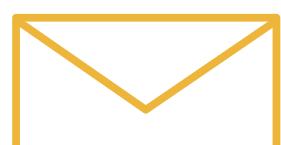
---

• RESTAURACJA KRASNODWÓR •

---



22 666 94 84



KRASNODWOR@KRASNODWOR.PL



# MENU BUFETOWE

## PONCZ KRASNODWORSKI NA POWITANIE

### PRZYSTAWKI

Mięsa pieczone (szynka z dzika szpikowana słoniną, karkówka w kolendrze, schab środkowy w kminku, rolada z boczku po staropolsku)

Pasztet myśliwski z żurawiną

Roladki z rostbefu sezonowanego z suszonym pomidorem i dipem jogurtowo-miętowym

Roladki z cukinii z ricottą i pieczoną dynią

Łosoś w sezamie z sosem musztardowym

Kalafior i brokuł w tempurze na musie z pieczonej papryki

Carpaccio z buraka pieczonego z kozim serem i pestkami dyni

Pierś z kaczki na gruszce karmelizowanej z sosem żurawinowym

Vol au vent z gęsią wątróbką | ze szpinakiem | z leśnymi grzybami

Sałatka cesar z kurczakiem i grzankami ziołowymi

Mix sałat ze świeżym szpinakiem, figi z serem lazur, prażonymi pestkami nerkowca i winegretem malinowym

---

### ZUPY

Krem z dyni piżmowej z grzankami | Żur z białą kiełbasą

---

### DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym

Dorsz na sosie borowikowym

Gulasz z jelenia z grzybami leśnymi | Bigos myśliwski

Placki z dyni | Kaszotto z burakiem

Ziemniaki zapiekane z rozmarynem

Warzywa sezonowe z masłem klarowanym

---

### DESERY

Orzechowiec | Torcik bezowy

Szarlotka | Sernik | Krem brullee

Mus czekoladowy | tiramisu | panna cotta | mus owocowy

Owoce filetowane

---

### NAPOJE ZIMNE I CIEPŁE

#### PONCZ KRASNODWORSKI

Butelka wina lub wódki na Parę

Kawa i herbata | Woda niegazowana

Sok jabłkowy i pomarańczowy

