

BAL ANDRZEJKOWY

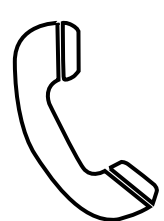


26 listopada 2022 godz. 19:00

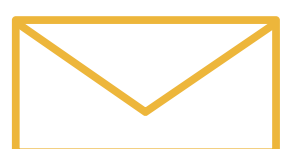
menu sezonowe przygotowane przez Szefa Kuchni Marcina Sobola
oprawa artystyczna Dj Magic Wizards
zabawy i konkursy andrzejkowe
toast powitalny i poncz krasnodworski
butelka wina lub wódki na Parę
alkohole w promocyjnych cenach

275 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)

Mięsa wędzone: polędwiczka wędzona, szynka wędzona w całości, boczek wędzony kielbasy, kabanosy

Pasztet myśliwski z żurawiną

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

Roladki z cukinii z ricottą i pieczoną dynią

Filet z indyka z musem mango i owocami

Kalafior w cieście naleśnikowym na musie z pieczonej papryki

Carpaccio z buraka pieczonego z kozim serem i pestkami dyni

Sałatka cezar z kurczakiem i grzankami ziołowymi

Sałatka ze świeżego szpinaku z gruszką marynowaną serem pleśniowym i winegretem malinowym

ZUPY

Krem z dyni piżmowej z grzankami | Żur z białą kielbasą

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Dorsz na sosie porowym

Filet z kurczaka w sosie musztardowo kaparowym i świeżym szpinakiem

Placki z dyni | Kaszotto z burakiem

Ziemniaki zapiekane z rozmarynem

Warzywa korzenne 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