



# SYLWESTER 2018 ZAPROSZENIE

31 GRUDNIA 2018  
OD GODZINY 20:30 DO  
BIAŁEGO RANA

Butelka wina lub wódki na parę  
Oprawa muzyczna DJ Tomasz Martyński  
Pokaz sztucznych ogni

CENA OD OSOBY 370ZŁ





# SYLWESTER 2018

# ZAPROSZENIE

31 GRUDNIA 2018  
OD GODZINY 20:30 DO  
BIAŁEGO RANA

Butelka wina lub wódki na parę  
Oprawa muzyczna DJ Tomasz Martyński  
Pokaz sztucznych ogni

CENA OD PARY 740ZŁ



## DANIA SERWOWANE DO STOŁU

Przystawka

Wędzona pierś gęsi na puree z kasztanów, mus z gęziej  
wątróbki

Zupa

Krem z cukinii z grzankami ziołowymi

Danie główne

Udko z kaczki konfitowane, mus z pieczonego buraka,  
jabłko, gratin ziemniaczane

## ALTERNATYWA WEGETARIAŃSKA

Przystawka

Kozi ser z musem z pieczonego buraka i orzechami  
włoskimi

Zupa

Krem z cukinii z grzankami ziołowymi

Danie główne

Sandacz na tagliatelle warzywnym z suszonym  
pomidorem, szpinakiem i prażonymi pestkami  
słonecznika

## ZUPA SERWOWANA W KOCIOŁKU

Cebulowa ze świeżym tymiankiem i grzanką serową

## BUFET Z CIEPŁYMI DANIAMI

Rolada z kurczaka w bekonie na ratatouille warzywnym

Skoki z królika duszone w śmietanie

Żabnica z ryżem i czarną soczewicą

Wołowina po burgundzku

Eskalopki cielęce z borowikami i świeżym tymiankiem

Mule na białym winie

Paszteciki z ciasta francuskiego z łososiem i szpinakiem

Warzywa zapiekane pod beszamelem

Francuskie ziemniaki pieczone z masłem,  
czosnkiem i rozmarynem

## BUFET Z ZIMNYMI PRYZYSTAWKAMI

Pasztety francuskie z konfiturą z czerwonej cebuli

Mięsa wędzone i dojrzewające

Szynka dojrzewająca w całości

Tatar z suszonego pomidora z oliwą rzepakową

Tatar z polędwicy wołowej z oliwą truflową

Balantyna z kurczaka i bakaliami

Mini quiche z bekonem i cebulą, borowikami,

łososiem i szpinakiem

Tartaletki z serkiem limonkowym, krewetkami i

łososiem wędzonym

Terrina z ryb wędzonych i warzywna

Łosoś gravlax marynowany w koniaku

z pieprzem młotkowanym

Filet z matiasa brunoise z buraków

sos tatarski, siekane jajko

Deska serów francuskich z winogronami

Kozi ser na karmelizowanej czerwonej cebuli z figami

## DESERY

Krem brullee

Makaroniki francuskie

Patery ciast i owoców

Mini tarty: z dynią, z gruszką

Muffiny czekoladowe i waniliowe,

Musy czekoladowe oraz owocowe

Kruche babeczki z kremem waniliowym

i świeżymi owocami



## RESTAURACJA KRASNODWÓR

ul. Kocjana 70

01-473, Warszawa

tel. 22 666 94 84

[www.krasnodwor.pl](http://www.krasnodwor.pl)