

# BAL SYLWESTROWY 2023/2024

w weselnym stylu



31 | 12 | 2023

20:00- 4:00

RESTAURACJA  
KRASNODWÓR

UL. KOCJANA 70, WARSZAWA

Oprawa muzyczna DJ  
Zabawy i konkursy weselne  
Wybory Panny Młodej i Pana Młodego Balu  
Toast powitalny i noworoczny  
Tort weselny  
Wykwitne menu  
Live Cooking  
Open Bar i Drink Bar

**CENA PROMOCYJNA DO 1 XII 2023**

**475 ZŁ/ OSOBA**

CENA REGULARNA OD 1 XII 2023 550 ZŁ/ OSOBA

# Bal Sylwestrowy 2023/2024

**20:00-21:00**  
KOLACJA  
SERWOWANA

**22:30**  
LIVE  
COOKING

**00:00**  
TOAST  
NOWOROCZNY

**4:00**  
ZAKOŃCZENIE

**20:00**  
WELCOME  
DRINK

**21:30**  
DANIA W BUFETACH  
SERWOWANE

**23:00-2:00**  
DRINK BAR

**00:05**  
TORT BEZOWY

# Menu

## KOLACJA SERWOWANA

**Przystawka:** Tatar z pomidora  
na guacamole z grissini ziołowym

**Danie:** Polędwiczka na puree ziemniaczanym  
z nutą białej trufli,

maślaną brukselką i sosem z pijanej śliwki

**Wege:** Boczniaki na puree ziemniaczanym  
z nutą białej trufli,

maślaną brukselką i sosem z pijanej śliwki

## BUFET GORĄCY

Strogonow szlachecki

Krem z piezonego buraka z fetą i malinami

Żeberka kalibrowane pieczone w sosie BBQ

Kurczak w curry ze wstążkami z cukinii

Pappardelle z zielonym pesto

i dojrzewającym serem bursztyn

Pieczony dorsz podany na ratatouille

Mix pierogów krasnodworskich

Bigos myśliwski

Dodatki: pieczone ziemniaki z rozmarynem,

bukiet warzyw w ziołach,

kasza bulgur i ryż jaśminowy

# Menu

## BUFET ZIMNY

Schab po warszawsku  
Pasztet myśliwski z żurawiną  
Marynowana w koniaku pierś z kaczki  
na glazurowanych owocach leśnych  
Rostbef argentyński z suszonym pomidorem,  
świeżą miętą, podany na puree z pasternaku  
Roladki z boczku zapiekane  
ze śliwką kalifornijską  
Vol-au-vent z ragout z kurczaka i pieczarki  
oraz z pastą paprykową  
Roladki biszkoptowe z łososiem wędzonym  
Carpaccio z buraka z wędzonym twarogiem  
Grillowana tortilla z kurczakiem i ananasem  
Deska serów z orzechami i bakaliami  
Sałatka śledziowa z ziemniakiem i ogórkiem  
Sałatka ze świeżym szpinakiem,  
gruszką marynowaną, dynią pieczoną,  
świeżą figą i prażonymi pestkami dyni  
Warzywa grillowane z serkiem ziołowym

## LIVE COOKING

Szynka pieczona w całości serwowana  
z kluskami dyniowymi  
oraz burakami zasmażanymi  
Wege: Szaszłyki warzywne zapiekane  
z tofu marynowanym w sosie terriyaki

# Menu

## **BUFET SŁODKI**

Tarty pod kruszonką  
( 3 smaki: ze śliwką, z morelą i z gruszką)  
Mini deserki: panna cotta, tiramisu i musy  
Patera ciast domowych  
Creme brulle  
Fontanna czekoladowa z owocami

## **NAPOJE I OPEN BAR**

Woda niegazowana, 2 soki owocowe  
Kawa z ekspresu i herbata Sir William's

Wino białe, wino czerwone  
wódka Biały Bocian

\* na życzenie dostępne także  
piwo i piwo bezalkoholowe  
oraz  
wino białe i czerwone bezalkoholowe