

Zabawa Andrzejkowa 2010

Rozpoczęcie zabawy o godzinie 20⁰⁰

Stół mięsny i galanterii gastronomicznej – stół szwedzki

Pieczone mięsa:

- schab szpikowany śliwką kalifornijską
- rolady z boczku faszerowanego,
- karczek z młodego prosiaka z czosnkiem i słoniną
- plastry pieczonego indyka z borówkami żurawin
- wybór pasztetów pieczonych z dipem żurawinowo-chrzanowym

Podudzia z kurczaka w plastrach bekonu

Rulony szynki wiejskiej z musem chrzanowym

Lustra serów twardych i pleśniowych garniowane orzechami i owocami w towarzystwie delicii serowych

- Liście cykorii faszerowane musem z serów polskich z dodatkiem czosnku
- Kuleczki z sera pleśniowego w orzechowym musie
- Koreczki z pomidorką koktajlowego z kuleczkami sera mozzarella

Nelson Józef Nawrot

ul. Kościuszki 34, 50-012 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 07 99
www.nelson.pl
NIP: 898 11 75 127 REGON: 932801709

Centrum Gastronomiczne

ul. Komandorska 118/120
53-345 Wrocław
tel. kom.: +48 664 049 849
e-mail: p.cichon@nelson.pl

Delikatesy stołu

Springrolls z kaczką i warzywami

Mini szaszłyki drobiowe ze śliwką kalifornijską

Koreczki z pieczoną śliwką i bekonem

Quichelorraine z żółtym serem i prażonym boczkiem

Roladki z tortilli:

- *z łososiem i kawiorem*
- *z serem pleśniowym Dore blu*
- *z salami a'la Szeged*

Stół rybny

Roladki z łososia wędzonego zawijane w algi morskie faszerowane pastą ziołowo-serową

Paluszki surimi marynowane w białym winie podane ze świeżym koperem na melonie

Płaty śledzia bałtyckiego z korzennej marynaty w śmietanie z jabłkiem

Jajka po carsku z łososiem i kawiorem

Bar sałatkowy podany na bufecie w pucharkach

Sałatką mieszaną z ziemniakami i prażonym boczkiem

Sałatką z grillowanym kurczakiem, ananasami i orzechami

Sałatką ze świeżych warzyw z serem feta i ziołami w sosie vinegrette

Nelson Józef Nawrot

ul. Kościuszki 34, 50-012 Wrocław

tel./fax: +48 71 368 07 99

www.nelson.pl

NIP: 898 11 75 127 REGON: 932801709

Centrum Gastronomiczne

ul. Komandorska 118/120

53-345 Wrocław

tel. kom.: +48 664 049 849

e-mail: p.cichon@nelson.pl

Dania gorące

podane z kociołków i podgrzewaczy w godzinach nocnych

Ragout z szynki marynowanej w rozmarynie z dodatkiem grzybów leśnych i aromatycznych warzywami, z dodatkiem czerwonego wina.

Uda trybowane z marynaty sojowej w sosie słodko kwaśnym.

Pikantny barszcz z pasztecikiem.

Słodki delikatny deser

Lustra owoców południowych z fantazją podanych

Ciasta pieczone (sernik z brzoskwinia, szarlotka z kokosem, makoser z kruszonką)

Bar z napojami

Kawa z dodatkami

bez limitu;

Paleta herbat smakowych

bez limitu;

Woda mineralna

bez limitu;

Soki owocowe

bez limitu

Nelson Józef Nawrot

ul. Kościuszki 34, 50-012 Wrocław

tel./fax: +48 71 368 07 99

www.nelson.pl

NIP: 898 11 75 127 REGON: 932801709

Centrum Gastronomiczne

ul. Komandorska 118/120

53-345 Wrocław

tel. kom.: +48 664 049 849

e-mail: p.cichon@nelson.pl

Cena zawiera:

- Szatnie z obsługą
- Zespół muzyczny – „JOY”
- Obsługę techniczną: stoły okrągłe 10 osobowe, zastawę stołową
- Obsługę kelnerską personel w strojach firmowych
- Zapewniamy szkło do alkoholi (wódka, wino białe, czerwone), lód.
- Iluminację świetlną sali

Personel będzie ubrany w firmowe stroje (białe koszule, fartuchy, aksamitne pasy i muchy).

Cena zaproszeń wynosi 99zł od osoby, w przypadku rezerwacji większej liczby zaproszeń można negocjować cenę.

Wszystkie informacje zawarte w niniejszym dokumencie są poufne. Scenariusze imprez są chronione prawami autorskimi i przeznaczone wyłącznie do wiadomości osób, do których są adresowane. Informacje te nie mogą być kopiowane w całości lub we fragmentach ani ujawniane bez uprzedniej zgody Nelson Józef Nawrot. Przy złamaniu w/w zasad zastosowanie ma Ustawa o Ochronie Praw Autorskich i Prawach Pokrewnych.

Nelson Józef Nawrot

ul. Kościuszki 34, 50-012 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 07 99
www.nelson.pl
NIP: 898 11 75 127 REGON: 932801709

Centrum Gastronomiczne

ul. Komandorska 118/120
53-345 Wrocław
tel. kom.: +48 664 049 849
e-mail: p.cichon@nelson.pl