

Bal Sylwestrowy 2010/2011

Menu

Przystawka

Łosoś wędzony owinięty algami morskimi z musem ziołowo serowym skropiony bazylią

Dodatek: Pieczywo i masełko smakowe

Danie główne

Półdewiczka wieprzowa podana na sosie kurkowym z ziemniakami zapiekаныmi i brokułami w migdałach.

Deser

Panna Cota w czekoladowej pajęczynie z musem truskawkowym

Drobne przekąski serwowane na platery w stołach

Półmisek mięsny:

<i>Springrolls z kaczką i warzywami</i>	<i>1p/40g</i>
<i>Mini szaszłyki drobiowe ze słiwką kalifornijską</i>	<i>1p/40g</i>
<i>Koreczki z pieczoną słiwką i bekonem</i>	<i>1p/25g</i>

Roladki z tortilli:

- z łososiem i kawiozem* *10p/30g*
- z serem pleśniowym Dore blu* *10p/30g*
- z salami a'la Szeged* *10p/30g*

Stół mięsny i galanterii gastronomicznej – stół szwedzki

Pieczone mięsa:

- schab szpikowany słiwką 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 delicji serowych

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

Delikatesy stołu

Wachlarz z gruszką marynowanej z odrobiną masy z sera rougfort

Szynką podwędzana serwowana w tiulu parmezanowym

Mini ptysie z pieczarkami i żółtym serem

Quichelorraine z żółtym serem i prażonym boczkiem

Stół rybny

Łosoś faszerowany mieszanką frutti di mare podany w całości na lustrze

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

Sałatka z kawałkami tuńczyka i czarnymi oliwkami skropiona sosem „Ravigotte”

Sałatka z grillowanym kurczakiem, ananasami i orzechami

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

Dania gorące, podane z kociołków i podgrzewaczy w godzinach nocnych

Ragout z szynki marynowanej w rozmarynie z dodatkiem grzybów leśnych i aromatycznych warzywami, na czerwonym winie

Lasagne ze szpinakiem z sosem ze świeżych pomidorów

Pikantny barszcz czerwony 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

Lampka wina musującego wytrawnego do wzniesienia toastu noworocznego

Cena zawiera:

- Szatnie z obsługą
- Zespół muzyczny Joy
- Obsługę techniczną: stoły 10 osobowe indywidualnie dopasowane do rezerwacji
- Obsługę kelnerską personel w strojach firmowych
- Zastawę porcelanową oraz szkło do alkoholu (wódka, wino białe i czerwone), lód
- Iluminację świetlną sali

Cena zaproszeń:

550zł – 2 osoby

1100zł – 4 osoby

1650zł – 6 osób

2200zł – 8 osób

2500zł – stół 10 osobowy

Rezerwacje przyjmujemy pod :

adres e-mail p.cichon@nelson.pl

informacje pod numerem telefonu 664 049 849