



ZESPÓŁ DWORSKI

Hotel Sarmata



Menu

Bal Karnawałowy 2012



BAL KARNAWAŁOWY

11.02.2012 * SOBOTA * GODZ. 19.00

PRZYSTAWKA

Terrina z łososia .

ZUPA

Zupa-krem z dyni z prażonymi platkami z migdałów

DANIE GŁÓWNE

Przysmak Radziwiłła z drobiu i polędwicy wieprzowej przyrządzony z pikantnymi ziemniaczkami podany z gotowanymi warzywami

DESER

Mus malinowy podany w akompaniamencie czekolady

GODZ. 21.30

Filet z kurczaka podany na brokułach z sosem żurawinowym i kaszą kus kus

GODZ.24.00

Strogonow

GODZ.02.00

Barszczyk czerwony z pasztecikiem faszerowanym mięsem

ZAKĄSKI ZIMNE

Schab pieczony, karkówka pieczona ,łopatka pieczona
Szynka ze szparagami ,szynka wędzona, terrina z kurczaka, Galantyna z kury,
Pstrąg faszerowany, Tymbaliki z sandacza
Śledź w trzech smakach
Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Jaskółcze gniazdo

CIASTA I OWOCE W STOŁACH NA PATERACH

ALKOHOLE I NAPOJE

- Kawa, herbata w bufecie
- Wódka Miodowa i Miód Sandomierski z beczulki
- Wódka Sarmata 0,5 l /para lub wymiennie Butelka wina 0,75l/para
- Woda mineralna, Soki owocowe w dzbankach
- Cola Fanta Sprite 0,5l w stolach

Na pozostałe napoje z karty MENU i KARTY WIN udzielamy 10 % rabatu