



KARNAWAŁOWY BAL MASKOWY

23.02.2019r

**BAL POPROWADZI DJ DAMI
WYBORY KRÓLOWEJ I KRÓLA BALU**

godz. 20:00

**KARNAWAŁOWE MENU
MASKA KARNAWAŁOWA DLA KAŻDEGO**

MENU

PRZYSTAWKA:

Marynowany łosoś w roladzie z sosem musztardowo - miodowym

DANIE GŁÓWNE:

Poładwiczki wieprzowe faszerowane grzybami leśnymi z sosem winno - maślanym, przysmak ziemniaczany z sosem czosnkowym, brokuły z maselkiem

DESER:

Pałacowa niespodzianka

ZIMNA PŁYTA NA BUFECIE:

Mięsa pieczone i marynowane własnego wyrobu

(szynka staropolska, boczek zawijany, kiełbasa wiejska, karkówka)

Filet z kurczaka w occie balsamicznym na sałacie lodowej

Rolada z karczaka faszerowana wyrzywami i wątróbką z dipem chrzanowym z jabłkiem

Paszty z pałacowej kuchni z powidłem śliwkowym

Salatka z grillowanym serem i chrupiącym bekonem

Terina z tuńczykiem i koperkiem z dipem z ogórka kiszzonego

Kulki serowe z winogronami

Galaretka koktailowa

Śledź marynowany w czosnku i pieprzu z cebulką w sosie majonezowo - śmietanowym z gruszką

Marynaty z pałacowej kuchni

Pieczywo mieszane

Ciasta

Owoce

BUFET CIEPŁY:

Kociolek Pałacowy z bułeczką

Zraziki po staropolsku z kluseczkami i buraczkami

Paluszki surimi w sezamie z sosem chilli

NAPOJE:

soki owocowe, woda mineralna, napoje coca- cola, kawa, herbata - bez ograniczenia

Wódka 0,5L lub Wino 0,7 na 2 osoby