

Bal SYLWESTROWY 2026

MENU BALU SYLWESTROWEGO 2026/2027

DANIA GORĄCE

- I. Rosół z perliczki z kołdunami
- II. Zrazy z polędwicy wieprzowej
w sosie kurkowym, ziemniaki z koperkiem,
sałatka z ogórka kiszzonego
- III. Grillowana pierś z kurczaka
z pomidorowym gnocchi i romanesco
z palonymi płatkami migdałowymi
- IV. Ragù z piersi kaczey z warzywami
- V. Barszczyk czerwony z krokietem

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Trio śledziowe
- Tymbaliki drobiowe
- Schab po warszawsku
- Tortilla z łososiem wędzonym i kaparami
- Półmisek mięs pieczystych
(boczek pieczony, karczek, pasztet)
- Pastrami wołowe z kapustą kiszoną
i musztardą
- Sałatka makaronowa z szynką i ananasem
- Sałatka grecka

BUFET SŁODKI

Ciasto bankietowe • Delicje cukiernicze • Owoce

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Kawa • Herbata • Woda • Soki • Napoje gazowane

ALKOHOL

Na parę do wyboru: wódka 0,5 l lub wino 0,75 l
Lampka szampana o północy dla każdego uczestnika