Happy New Year!

Disco

SYLWESTER

31 GRUDNIA 2026

REZERWACJA 533 856 696

OD: 429 ZŁ /OSOBĘ



W cenie

DRINK POWITALNY

3 DANIOWA KOLACJA
DANIE CIEPŁE SERWOWANE
DANIE CIEPŁE BUFETOWE

BUTELKA WÓDKI
BACZEWSKI 0,5L
LUB BUTELKA WINA
0,75L NA PARĘ

toast

Bufet

PRZEKĄSKI

SŁODKIE
SŁONE

NAPOJE

KAWA, HERBATA,
SOKI, NAPOJE
GAZOWANE, WODA

MENU *kolacja*

PRZYSTAWKA

Tatar z pieczonego buraka, pikle z cebulki perłowej, wędzony ser feta, jabłko ze szczypiorkiem, mus chrzanowy z nerkowcami, gorczyca, krakers żytni

DANIE GŁÓWNE

Konfitowane udko z kaczki, grillowane warzywa, mus z topinamburu z gruszką, gnocchi z czarną truflą jus z tymiankiem

wege

Stek z pieczonego seler w panko marynowanego w ziołach, mus z topinamburu z gruszką, grillowane warzywa, granat, gremolata

DESER

Mille-feuille z kremem waniliowym i karmelizowanymi gruszkami

DANIE I

Filet drób sous vide, kruszonka migdałowa, mus z pietruszki z masłem orzechowym, risotto z nduja, oliwa szczypiorkowa, sos ziołowy

wege

Pieczony batat fioletowy, kruszonka migdałowa, koper włoski w ziołach, jarmuż, demi glace warzywny

---

DANIE II BUFET

Zupa z pulpetami wieprzowymi i chorizo, batatami, ciecierzycą

Ragu z dyni w pomidorach z papryką i rydzami

MENU *bufet*

SŁODKIE

Cannoli z ricottą i pistacjami

Ptysie z czekoladą

Serniczki z wiśniami

Tiramisu

Mus truskawkowy z kokosowym biszoptem

Brownie z bakaliami, beza włoska

SŁONE

Mini tatar z bakłażana z suszonymi pomidorami i bazylią
Śledzik na bagietce korzennej z musztardą francuską
Vol au vent z gorgonzolą i gruszką i prażonymi orzechami włoskimi
Tartaletki z twarożkiem kozim i żurawiną
Mini croissanty z łososiem wędzonym, ricotta, orzechy włoskie
Mini croissant z grillowaną papryką i ricottą z bazylią
Roladka drobiowa z pomidorami suszonymi i szpinakiem na pumperniklu
Quiche z łososiem, gruszką, ser camenbert, szpinak
Quiche z serem kozim, kurkami, rukola
Sałatka z kalafiorem w panko, guacamole, pomidorki koktajlowe, migdały prażone, oliwki, kiełki
Sałatka z konfitowaną kaczką, melon, pomidorki koktajlowe, prażone orzechy nerkowca

Informacje

- start 20:00 - koniec 03:00
- stoliki od 2 do 12 osób
- bilety są bezzwrotne - istnieje możliwość odstąpienia biletów innym osobom
- muzyka disco lat ‘70 ‘80 ‘90 (DJ)
- obowiązuje zakaz korzystania z petard i fajerwerków
- prosimy o nie przynoszenie własnego alkoholu

Ceny alkoholu

WINA
od 85 zł / but 0,75l

WÓDKI
od 100 zł / but 0,5l

WHISKY
od 179 zł / but 0,7l

DRINKI
od 26 zł / szt

PIWA
od 16 zł / 0,5l

Kontakt

SZARY
RESTAURACJA
★★★

MAGDALENA GARGULA

Manager Restauracji

533-856-696

m.gargula@szaryresidence.pl

