

## Pałacowy Bal Sylwestrowy 2016/2017

### Menu

#### Przekąski zimne:

Półmisek mięs pieczonych ( schab, kark, boczek, pieczeń rzymską )

Półmisek pasztetów różnych (tradycyjny, z żurawiną, z dziką)

Poledwiczki wieprzowe z sosem z białej czekolady i sera gorgonzola

Schab faszerowany musem chrzanowym

Mini torciki prowansalskie z mini mozzarellą i sosem pesto

Racuszki warzywne z łososiem i kwaśną śmietaną

Roladki z bakłażana i cukinii nadziewane serkiem ziołowym podane na świeżej rukoli

Tradycyjny śledź w oleju

Salatka królewska z poledwicy wołowej, z prażonymi pestkami dyni i słonecznika z serem

cheddar, salami i dressingiem z musztardy miodowej

Kasza bulgur z warzywami oraz pomidowym dressingiem na wytrawnym białym winie

Salatka brokułowa z pomidorkami cherry z jajkiem i serem Cambozola

#### Dania gorące:

Godz. 21.00 Kaczka z sosem jarzębinowym

Ziemniaki opiekane

Czerwona kapusta

Godz. 23.00 Szynka wieprzowa po burgundzku

Godz. 1.00 Sandacz po polsku z mini krolekami,

Warzywa gotowane

Godz. 3.30 Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem

**Napoje zimne:**

*Kompot wieloowocowy*

*Sok jabłkowy*

*Sok pomarańczowy*

*Woda mineralna niegazowana z cytryną*

*Woda mineralna gazowana*

*Coca-cola, Sprite*

**Bufet słodki:**

*Kawa/ herbata*

*Ciasta własnego wypieku ( różne)*

*Patery owocowe*

***Napoje alkoholowe ( bez ograniczeń):***

*Wino musujące ( godz. 24.00)*

*Wino białe*

*Wino czerwone*

*Wódka biała*

*Dodatkowo wyborne pałacowe nalewki*

*Wszystkie potrawy przygotowywane są przez naszych pałacowych kucharzy.*