S-c Narutowicza 59 ; tel. 32 263 20 18
okraglak@bizmir.pl ; www.bizmir.pl

BAL SYLWESTROWY 380zł/os.

I KOLACJA…: Rosół na kurce z makaronem własnej produkcji
z Kuchennych Rewolucji Magdy Gessler
Pieczeń wieprzowa, kluski śląskie + zestaw surówek
DESERY :
Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
Fontanna czekoladowa z owocami i dodatkami…!
Kawy** – świeżo mielona z ekspresu wysokociśnieniowego, czarna, biała,, latte, espresso, rozpuszczalna, „po turecku-sypana”..., herbaty (czarna i owocowe) – **bufet bez limitu
ZIMNA PŁYTA w formie bufetu – „ szwedzki stół” :
Półmisek wędlin min. 4 rodzaje
Półmisek mięs: wyroby własne
Półmisek serów: gouda, wędzony, salami, pleśniowe
Sałatka jarzynowa
Sałatka firmowa… na bogato 😊
Sałatka (winogron, gruszka, miód, ser feta,rukola…
Marynaty: grzybki, ogóreczki, papryczka…
Rybka w opiekana w zalewie
Mufinki o smaku pizzy
Galaretka wieprzowa
Burrito
Szynka faszerowana w galarecie,
Krążki cebulowe
Rolada z tortilli
Śliwki suszone z boczkiem zapiekane w piecu
*plus inne propozycje **Szefa Kuchni...***
Pieczywo, masło, dodatki....
***Wiejski Stół:** swojskie kiełbasy i szynki, salcesony, pasztety, smalczyk, ogóreczki...*
II Kolacja :
Kociołek „węgierski”
III Kolacja :
Barszczyk czerwony z pasztecikiem
Napoje zimne -**coca-cola/pepsi, sprite, soki i napoje owocowe, wody mineralne **- bez limitu
OPEN BAR : szampan, wódka, wina, piwo, wybrane drinki… bez limitu !
Oprawa muzyczna: zespół Talizman
DJ na dolnym poziomie/parkiecie przy odpowiedniej frekwencji… !
Po północy zapraszamy na pokaz fajerwerków !!!